



Nittardi

Chianti Classico DOCG Nittardi 2020 Gran Selezione *certificato biologico*



L'azienda

La cantina boutique Nittardi si trova tra Castellina e Panzano, nel cuore del Chianti Classico. Nittardi fu menzionato per la prima volta come „Nectar Dei“ nel 1183. Nel XVI secolo, la cantina apparteneva a Michelangelo Buonarroti, che qui produceva il suo vino. È noto che egli inviò il suo vino al Papa a Roma come „dono genuino“.

Il vigneto

Nittardi Gran Selezione cresce nel nostro miglior vigneto, la Vigna Alta. Il vigneto si trova su una collina esposta a sud a 500 metri sul livello del mare e presenta un terreno di calcare o Alberese, che conferisce struttura e potenza al vino e di scisto o Galestro, che conferisce al vino un'elegante mineralità e freschezza.

L'annata

L'annata 2020 passerà agli annali per la sua classicità, caratterizzata da abbondanti piogge nella tarda primavera e da un'estate calda ma mai torrida. Più che per il clima ricorderemo però quest'annata per l'inizio della pandemia. Mentre il mondo si è fermato a Nittardi abbiamo avuto il privilegio di poter continuare a lavorare in vigna in modo ancora più appassionato e coinvolgente, tutti siamo usciti dagli spazi chiusi e siamo andati in vigna, ognuno con le proprie competenze e la propria idealità. Tutto questo ci ha permesso di poter presentare oggi un vino straordinario, complesso, ricco di idee e dedizione, unico proprio come può esserlo un'opera d'arte.

Il vino

Nittardi Gran Selezione nasce con il nostro miglior Sangiovese. Viene prodotto solo nelle grandi annate e rappresenta al meglio del terroir di Nittardi con il know-how del nostro team guidato da Carlo Ferrini. Il 2020 è la prima annata in cui abbiamo prodotto una Gran Selezione. Abbiamo deciso di creare un nuovo vino che si differenziasse dal nostro Nittardi Riserva, che dal 1997 aveva sempre una piccola quantità di Merlot nell'uvaggio. La nostra Gran Selezione è in un certo senso un ritorno al passato con il know-how acquisito negli ultimi 30 anni.

La prima annata in cui abbiamo prodotto la nostro Riserva è stata il 1985 e questo vino dimostra ancora oggi che può invecchiare più di 30 anni. Importanti guide e riviste del settore come Gambero Rosso, Decanter e Wine Spectator hanno premiato il Nittardi Riserva con i più alti riconoscimenti, classificandolo regolarmente tra i migliori della Toscana. Come tutti i nostri vini è certificato biologico.

Profilo

Rosso scuro intenso, naso di mirtillo, ciliegia scura, mora matura e gariga con note di spezie. Al palato tannini eleganti ed eccellente freschezza. Struttura eccezionale, notevoli tannini a grana fine con un finale lungo e persistente.

La Nittardi Gran Selezione 2020 è ancora un vino giovane e sarà emozionante seguirne l'evoluzione per i prossimi 20 anni. Questo Chianti Classico si abbina perfettamente alla cucina creativa toscana. Va servito a circa 18° C.

Riconoscimenti

95 P - Decanter
94 P - Robert Parker
94 P - Luca Maroni
93 P - James Suckling

Il vino

Uvaggio: 100% Sangiovese
HL/densità di impianto per ettaro: 30 / 6.600
Affinamento: 24 mesi in tonneau da 500 litri di legno Austriaco e Francese (circa 20% è nuovo), 6 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento: Aprile 2023
Alcol: 15%
Acidità totale: 5.95 g/l
pH: 3.4

