



Nittardi

Nittardi COSMO 2023 IGT TOSCANA ROUSSANNE



Das Weingut

Nittardi, ein Boutique-Weingut zwischen Castellina und Panzano im Chianti Classico, besitzt seit Ende der 1990er Jahre auch Weinberge in der Maremma. Erstmals 1183 als „Nectar Dei“ erwähnt, gehörte das Anwesen einst Michelangelo Buonarroti, der Wein an den Papst sandte. Seit 1981 ist es im Besitz der Familie Canali-Femfert. Heute leitet Léon, die zweite Generation, das Weingut. Alle Weine sind biologisch zertifiziert und tragen das Nachhaltigkeitszertifikat Equalitas, was unser Engagement für Qualität und Umwelt zeigt.

Der Weinberg

Cosmo wird auf dem Anwesen Mongibello delle Mandorlaie in der Maremma produziert, 8 km vom Meer entfernt und 250 Meter hoch gelegen. Der sandige Boden, angereichert mit Granit, Schiefer und vulkanischen Schichten, verleiht dem Wein einen einzigartigen Charakter.

Der Wein

Cosmo, der neue Premium-Weißwein von Nittardi, besteht aus 100% Roussanne, inspiriert von den außergewöhnlichen Weinen des Rhonetals und der Ähnlichkeit zur Maremma. Die 2014 gepflanzte Sorte reift acht Monate in neutralem Akazienholz, was Rundheit und Eleganz bewahrt. Der Name „Cosmo“ bedeutet im Altgriechischen Ordnung, Harmonie und Schönheit, was sich im Etikett durch die Goldene Proportion widerspiegelt – ein Symbol für Eleganz.

Der Jahrgang

2023 begann mit einem regenreichen Frühling. Dank sorgfältiger Pflege und Meereswinden wurden Schäden durch Mehltau minimiert. Der warme Sommer und die ideale Ernte im September-Oktober brachten optimal gereifte Trauben. Die Weine sind klassischer, mit weniger Alkohol, höherer Säure und leichterer Struktur, aber großartiger Persistenz. Die Roussanne für Cosmo wurde am 7. September geerntet.

Verkostungsnotizen

Tiefgoldene Farbe. Verführerische Aromen von Honig, reifer Aprikose, Pfirsich und Brioche. Elegant am Gaumen, mit seidiger Textur. Noten von Bienenwachs und Zitrusfrüchten, ausgewogen durch Frische, Säure und einen Hauch von Bitterkeit.

Technische Details:

Rebsorte:	100% Roussanne
Ertrag:	30 HL/ha, 6.600 Reben/ha
Reifung:	8 Monate in 500-Liter Tonneaux aus Akazienholz (neu) 6 Monate in der Flasche
Abfüllung:	Juni 2024
Alkohol:	13%
Gesamtsäure:	5,8 g/L pH: 3,3

