



Nittardi

Nittardi COSMO 2023 IGT TOSCANA ROUSSANNE



Dettagli Tecnici:

Varietà di Uva:	100% Roussanne
Resa:	30 HL/ha, 6.600 piante/ha
Invecchiamento:	8 mesi in Tonneaux da 500 litri in legno di acaci (nuovi), 6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Giugno 2024
Alcol:	13%
Acidità Totale:	5,8 g/L pH: 3,3



L'azienda

Nittardi, situata tra Castellina e Panzano nel Chianti Classico, ha vigneti anche in Maremma dalla fine degli anni '90. Documentata come „Nectar Dei“ nel 1183, fu proprietà di Michelangelo Buonarroti, che inviava vino al Papa. Dal 1981 appartiene alla famiglia Canali-Femfert, con Léon, seconda generazione, come direttore. I vini, certificati biologici e Equalitas, riflettono l'impegno per qualità e sostenibilità.

Il vigneto

Cosmo è prodotto nella tenuta Mongibello delle Mandorlaie in Maremma, situata a 8 km dal mare a un'altitudine di 250 metri, nella zona del Morellino di Scansano. Il terreno sabbioso della tenuta è arricchito da strati di granito, scisto e materiale vulcanico, conferendo un carattere unico al vino.

Il vino

Cosmo è il nuovo vino bianco premium di Nittardi, ottenuto al 100% da Roussanne, una varietà tra le più apprezzate al mondo. Ispirati dai grandi Roussanne del sud della Francia e dalle similitudini tra la Valle del Rodano e la nostra tenuta in Maremma, abbiamo piantato questa varietà nel 2014. Dopo anni di sperimentazioni, presentiamo con orgoglio la vendemmia inaugurale, Cosmo 2023, affinato per otto mesi in Tonneaux di acacia per esaltarne rotondità e delicatezza.

Il nome Cosmo, dal greco „ordine, armonia e bellezza“, riflette l'equilibrio universale, richiamato anche nell'etichetta ispirata alla Proporzione Aurea, simbolo di eleganza e raffinatezza.

L'annata

La vendemmia 2023 è iniziata con una primavera piovosa, seguita da un luglio e agosto caldi. Grazie alla gestione attenta dei vigneti e alle brezze marine in Maremma, i danni da peronospora sono stati limitati, e il clima favorevole di settembre-ottobre ha garantito una maturazione ottimale.

I vini risultano più classici rispetto alle annate recenti più calde, con alcol ridotto, maggiore acidità e struttura leggera, ma eccellente persistenza. Il Roussanne per il nostro Cosmo è stato raccolto il 7 settembre.

Note di Degustazione

Colore dorato profondo. Al naso, seducenti note di miele, albicocca matura, pesca e brioche. Elegante e setoso al palato con note di cera d'api e agrumi, bilanciate da freschezza e acidità.