



Nittardi

# Casanuova di Nittardi 2023 Vigna Doghessa

## Chianti Classico DOCG, 43rd artist label



### Das Weingut

Nittardi, ein Boutique-Weingut zwischen Castellina und Panzano im Chianti Classico, erweiterte sich Ende der 1990er Jahre in die Maremma. Erstmals 1183 als „Nectar Dei“ erwähnt, gehörte es einst Michelangelo Buonarroti, der bekanntlich Wein an den Papst sandte. Seit 1981 befindet sich das Gut im Besitz der Familie Canali-Femfert, heute unter der Leitung der zweiten Generation, Léon. Die Weine von Nittardi sind EU-biologisch zertifiziert und tragen das Nachhaltigkeitssiegel Equalitas – ein Ausdruck des Engagements für Qualität und Umweltbewusstsein.

### Der Weinberg

Casanuova di Nittardi ist ein reiner Sangiovese aus dem Einzellagen-Weinberg „Vigna Doghessa“ in Castellina in Chianti (Siena). Der nach Südosten ausgerichtete Weinberg liegt auf 450 Metern Höhe und die kalkhaltigen Schieferböden verleihen dem Wein Frische und Eleganz.

### Der Jahrgang

Der Jahrgang 2023 begann mit einem regenreichen Frühling, gefolgt von warmen Sommermonaten und idealem Erntewetter im September und Oktober. Die Gesamtmenge ist etwas kleiner als gewöhnlich, aber die Qualität ist hervorragend. Durch sorgfältige Weinbergarbeit konnten Pilzkrankheiten weitgehend vermieden werden. Die Weine zeigen sich klassisch im Stil – mit weniger Alkohol, angenehmer Säure und großer Länge. Die perfekt gereiften und gesunden Sangiovese-Trauben für Casanuova di Nittardi wurden zwischen dem 15. und 19. September gelesen.

### Die Kunstwerke

Seit 1981 ehrt Nittardi Michelangelo, indem es renommierte Künstler wie Hundertwasser, Yoko Ono und Günter Grass beauftragt, Etikett und Einschlagpapier zu gestalten. Für den Jahrgang 2023 schuf der koreanische Künstler Chun Kwang Young beides in seinem charakteristischen Stil aus handmontierten Fragmenten von Maulbeerpapier. Die leuchtenden Rot- und Orangetöne des Etiketts spiegeln die Wärme der toskanischen Erde und die Vitalität der Ernte wider, während die blauen und silbernen Nuancen des Papiers einen Dialog mit dem unendlichen Kosmos eröffnen. Zusammen verkörpern sie Nittardis Philosophie – die Harmonie zwischen

### Verkostungsnotiz

Der Wein zeigt eine leuchtend rubinrote Farbe, Aromen von Kirschen, Veilchen und Kräutern, mit runden Tanninen, kräftigem Mittelgaumen und einem langen, seidigen Abgang. Perfekt zu Bistecca Fiorentina oder Peposo dell'Impruneta. Serviertemperatur: 16°C.

### Awards

- 94 P - Luca Maroni
- 93 P - James Suckling
- 93 P - Falstaff
- 92 P - Antonio Galloni

### Die Weindaten

Rebsorten:	100% Sangiovese
Reben pro Hektar:	6.600
Ertrag pro Hektar:	<b>2.300 Liter</b>
Ausbau:	14 Monate in französischen und österreichischen Eichenfässern (10% neu), 4 Monate im Betontank und anschließende Flaschenreifung
Abfüllung:	Juni 2025
Alkohol:	14%
Gesamtsäure:	5,88 g/l
pH:	3,3

