



Nittardi

# Casanuova di Nittardi 2023 Vigna Doghessa

## Chianti Classico DOCG, 43° etichetta artistica



### La Cantina

Nittardi, una cantina boutique situata tra Castellina e Panzano nel Chianti Classico, si è ampliata in Maremma alla fine degli anni '90. Menzionata per la prima volta come "Nectar Dei" nel 1183, fu un tempo di proprietà di Michelangelo Buonarroti, che inviava vino al Papa. Dal 1981 la tenuta appartiene alla famiglia Canali-Femfert, oggi guidata dalla seconda generazione con Léon al timone. I vini Nittardi sono certificati biologici UE e portano la certificazione di sostenibilità Equalitas, riflettendo un impegno per la qualità e il rispetto ambientale.

### Il Vigneto

Casanuova di Nittardi è un Sangiovese in purezza proveniente dal vigneto singolo "Vigna Doghessa" a Castellina in Chianti (Siena). Situato su un pendio esposto a sud-est a 450 metri di altitudine, il terreno calcareo e scistoso dona freschezza ed eleganza al vino.

### L'Annata

L'annata 2023 ha visto una primavera piovosa, seguita da un'estate calda e da un clima ideale per la vendemmia tra settembre e ottobre. Le quantità totali sono leggermente inferiori alla media, ma la qualità è eccellente. Una gestione accurata del vigneto ha ridotto al minimo i danni da peronospora. I vini sono classici nello stile, con grado alcolico più basso, acidità piacevole e grande persistenza. Le uve Sangiovese perfettamente mature e sane per Casanuova di Nittardi sono state raccolte tra il 15 e il 19 settembre.

### Le Opere d'Arte

Dal 1981 Nittardi rende omaggio a Michelangelo commissionando ad artisti rinomati – come Hundertwasser, Yoko Ono e Günter Grass – la creazione di etichetta e carta da rivestimento. Per l'annata 2023 l'artista coreano Chun Kwang Young ha realizzato entrambi nel suo stile distintivo fatto di frammenti di carta di gelso assemblati a mano. I toni vivaci di rosso e arancione dell'etichetta evocano il calore della terra toscana e la vitalità della vendemmia, mentre i toni blu e argento della carta creano un dialogo con l'infinito cosmo. Insieme simboleggiano la filosofia di Nittardi: l'armonia tra terra e cielo, natura e cultura, artigianalità e immaginazione.

### Wine details

Vitigno:	100% Sangiovese
Ceppi per ettaro:	6.600
Resa per ettaro:	2.300 litri
Affinamento:	14 mesi in botti di rovere francese e austriaco (10% nuove), 4 mesi in vasche di cemento e ulteriore affinamento in bottiglia
Imbottigliamento:	giugno 2025
Alcol:	14%
Acidità totale:	5,88 g/l
pH:	3,3

### Profilo Sensoriale

Il vino presenta un colore rubino brillante, aromi di ciliegie, violette ed erbe aromatiche, con tannini rotondi, un centro bocca deciso e un finale lungo e setoso. Perfetto con Bistecca Fiorentina o Peposo dell'Impruneta. Servire a 16°C.

### Riconoscimenti stampa

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

