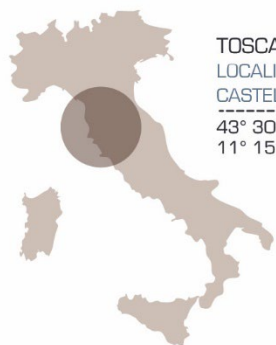


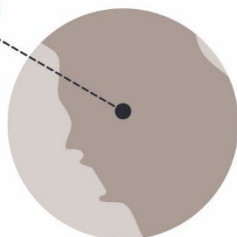
## NITTARDI

CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA

## COSMO



TOSCANA  
LOCALITÀ NITTARDI  
CASTELLINA IN CHIANTI  
43° 30' 53.65" N  
11° 15' 59.81" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1981



VITIGNI  
SANGIOVESE / ALCANTE  
/ CABERNET SAUVIGNON  
/ CABERNET FRANC / PETIT VERDOT  
MERLOT / SYRAH / VERMENTINO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
32 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
100.000

### TIPOLOGIA

IGT Toscana Roussanne

### VITIGNO

100% Roussanne

### GRADO ALCOLICO

13%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

### ZONA DI PRODUZIONE

Maremma, Tenuta  
Mongibello delle Mandorlaie,  
a 250 metri d'altezza.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio  
inox e successivo  
affinamento di 8 mesi in  
tonneaux da 500 litri di  
acacia e di 6 mesi in  
bottiglia.

### TIPOLOGIA TERRENO

Terreno sabbioso con strati di  
granito, scisto e materiale  
vulcanico.

### NOTE DEGUSTATIVE

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

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con la cucina di mare. Temperatura di servizio: 10/12°.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it