



DEGUSTAZIONE

Nittardi: vino e arte in un percorso lungo 39 anni



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 dicembre 2021

È dal 1981 che le etichette del Chianti Classico di Nittardi riportano un'opera di un artista contemporaneo famoso che interpreta anche la carta seta che avvolgerà poi la bottiglia. Una duplice opera che ogni anno si rinnova così come il vino che subisce l'influenza dell'annata oltre che le cure attente di Leon Femfert, seconda generazione della proprietà.

Quest'anno l'onore è toccato a Fabrizio Plessi, un artista contemporaneo a tutto tondo, noto in tutto il mondo per le sue installazioni multimediali legate allo scorrere del tempo. L'opera da lui disegnata per l'etichetta si intitola "L'oro di Venezia" e racconta di un fluido dorato e in movimento a rappresentare come è cangiante la Vigna Doghessa da cui provengono le uve per il Chianti Classico.

Certificata biologica dal 2017, la tenuta Cascina Nittardi si trova a Castellina in Chianti e si estende su una ventina di ettari circondati da bosco.



La tenuta Nittardi ha alle spalle una storia lunga che parte dal 1183 quando la torre, conosciuta come “Nectar Dei” e oggi integrata nella struttura, ospitava la casa madre dei Monaci Benedettini. Si avvicendarono nei secoli svariati passaggi di mano fino a raggiungere, nel XVI secolo, quelle di Michelangelo Buonarroti e, ai giorni nostri, quelle di Stefania Canali e il marito Peter Femfert che la acquistano nel 1981.

I Femfert sono importanti galleristi in Germania e il connubio tra arte e vino è stato immediato e quasi automatico. Un modo per continuare quell’eredità artistica omaggiando, indirettamente, uno degli antichi proprietari della tenuta. Fin da subito è nata l’idea di collaborare con un artista differente ogni anno invitandolo a soggiornare in azienda, viverne lo spirito e creare le sue opere: una per l’etichetta e l’altra per la carta seta che avvolge le bottiglie del Chianti Classico.

Il Chianti Classico “Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa” è prodotto dal 1981 e dalla vendemmia 2012 le uve provengono da un unico vigneto situato accanto alla cantina a 450 m s.l.m.

Dopo la vendemmia manuale, fermentazione naturale e maturazione per 14 mesi in legno francese

Abbiamo degustato:

Chianti Classico DOCG Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa 2019

Un’annata classica con un leggero ritardo vegetativo rispetto agli ultimi anni. Estate calda ma regolare e settembre con notevoli escursioni termiche.

Bellissimo colore rubino acceso e luminoso. Il naso è fragrante di fiori e frutta. In bocca la sapidità guida la beva, il tannino è perfettamente integrato e morbido, la persistenza è lunga. Una nota minerale accompagna la grandissima bevibilità. Un vino dalla godibilità immediata anche se ancora giovane e con un lungo futuro in bottiglia.

Chianti Classico DOCG Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa 2016

Una grande annata con un inverno mite e precipitazioni abbondanti, primavera ed estate molto calde ma con piogge regolari in luglio e agosto.

Il rubino del colore inizia a screziarsi di granato esaltandone la luminosità. Il naso è elegante con note di frutta scura. Il sorso è pieno e asciutto, persistente e con un tannino impalpabile. Un vino al massimo della sua espressione ma che rimarrà tale ancora per molto.



Chianti Classico DOCG Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa 2013

Temperature medie più basse rispetto agli anni precedenti, estate e maturazione in leggero ritardo. Prima annata in cui Leon Femfert entra attivamente in azienda.

Il color granato si fa breccia sul rubino in sottofondo. Luminoso. Al naso è delicato, sottile con accenni di frutta matura e fiori che in bocca si tramutano in maggiore evoluzione. Un vino composto, dalla grande freschezza che controbilancia note di dolcezza e maturità. Ottima la persistenza.

<https://vinodabere.it/nittardi-vino-e-arte-in-un-percorso-lungo-39-anni/>