

24 > TOSCANA - TENUTE SILVIO NARDIBrunello di Montalcino
Docg 2005

Nel bicchiere si ritrova l'essenza di ogni vigna

36 vigneti delle Tenute Silvio Nardi si trovano tutti sulle colline intorno a Montalcino, tra i 140 e i 480 metri d'altezza. Sono suddivisi in tre tenute: Casale del Bosco, Manachiara e Bibbiano (nel comune di Buonconvento). Oggi alla guida dell'azienda è Emilia Nardi, figlia di Silvio, che negli anni Novanta insieme ai fratelli ha avviato un processo radicale di ristrutturazione dei vigneti e della cantina scegliendo di affiancare alla tradizione la più avanzata ricerca scientifica. La maggior parte degli 80 ettari di proprietà sono impiantati a Sangiovese, mentre solo 8 sono dedicati al tradizionale Colorino e agli internazionali Merlot, Syrah e Petit Verdot. I vini che nascono da queste vigne esprimono l'essenza di ogni singolo terroir. Le uve Sangiovese che danno vita al **Brunello di Montalcino** Docg macerano e fermentano per almeno 20 giorni a temperatura controllata. Il vino poi matura per 12 mesi in barrique di Allier di secondo passaggio e per altri 12 mesi in botti grandi di Slavonia, dove acquista un profumo intenso ed elegante, grande struttura e tannini morbidi. Ha una notevole capacità di invecchiamento e viene immesso sul mercato dopo 5 anni dalla vendemmia. Sempre da uve Sangiovese nasce il **Rosso di Montalcino** Doc che affina per 12 mesi in legni di varia capacità. È un vino giovane e al naso rivela note di frutti rossi e spezie. Infine nel 2004 Emilia Nardi ha l'idea di produrre un **Merlot** in purezza e di proporlo a un prezzo accessibile. È un cru dai 6 ettari del vigneto Colombaiolo, nel comune di Montalcino, e si eleva per 8 mesi in barrique in parte nuove e in parte usate.

Rosso di Montalcino
Doc 2008Merlot
Sant'Antimo
Doc 2007

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1950**Ettari vitati:** 80**Principali vitigni:** Sangiovese,
Colorino, Merlot, Syrah, Petit Verdot**Bottiglie/anno:** 250.000**Proprietà:** famiglia Nardi**Indirizzo:** Casale del Bosco
Montalcino (Siena)

☎ 0577.80.82.69

✉ info@tenutenardi.com

www.tenutenardi.com

BRUNELLO DI MONTALCINO**Uve:** Sangiovese. Maturazione in
barrique di Allier per 12 mesi, poi in
botti di Slavonia per 12 mesi**Gradi:** 14% vol. **Bottiglie:** 150.000**ROSSO DI MONTALCINO****Uve:** Sangiovese

Affinamento in legno per 12 mesi

Gradi: 13,5% vol.**Bottiglie:** 50.000**MERLOT SANT'ANTIMO****Uve:** Merlot

Affinamento in barrique per 8 mesi

Gradi: 14% vol.**Bottiglie:** 13.000Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it