



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



43° ROSATO TOSCANA IGT

Zona di produzione: vigneti di proprietà nel Comune di Montalcino, zona Sud-Est.

Vitigno: Syrah, Merlot.

Composizione del suolo: sabbie ricche di quarzi e argille plioceniche.

Sistema di allevamento: cordone speronato con 5.500 ceppi/ha.

Vendemmia: manuale, in cassetta, nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento: le uve vengono vinificate con una leggera macerazione in pressa di 3-4 ore e fermentano a freddo a meno di 15°C. L'affinamento avviene in acciaio sulle fecce per 2-3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: un buon ingresso fresco al palato, un centro di bocca che richiama la frutta presente al naso. Equilibrato, con buona persistenza e con un finale fresco e sapido.

Origine del nome: deriva dal 43° parallelo che attraversa perfettamente il territorio di Montalcino.