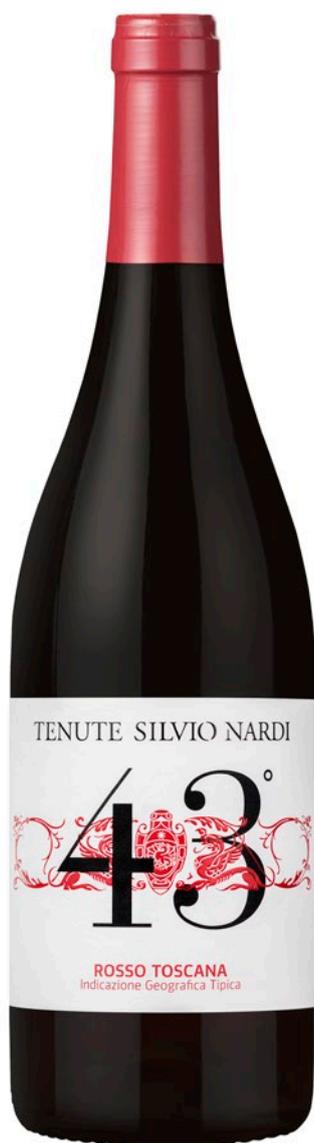




TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



43° ROSSO TOSCANA IGT

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

Vitigni: Merlot, Petit Verdot, Syrah.

Composizione del suolo: diaspri, sabbie e scisti argillosi.

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

Vendemmia: manuale in cassetta nella seconda metà di settembre.

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione per almeno 18 gg. a temperatura controllata <28° C. L'affinamento avviene in acciaio per 12 mesi ed è seguito da affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Profumo intenso e complesso, ricco di sentori speziati, che si accompagnano a note floreali arricchite da frutti rossi maturi. Al palato presenta un attacco morbido seguito da una struttura importante con tannini dolci e vellutati.

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