



TENUTE SILVIO NARDI  
MONTALCINO



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**Zona di produzione:** vigneti situati in 2 zone diverse nel comune di Montalcino con esposizione Nord- Ovest/Sud-Est a circa 350 m s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Composizione del suolo:** diaspri e scisti argillosi

**Sistema di allevamento:** cordone speronato con 5.000 ceppi/ha

**Vendemmia:** manuale in cassetta a partire dalla metà di settembre

**Vinificazione e affinamento:** fermentazione e macerazione per 28 giorni a temperatura controllata < 28°C. Maturazione per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per 18 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso tendente al granato. Naso intenso e complesso, ricco di note di frutta matura, tostate e speziate. Al palato si presenta morbido e strutturato, dotato di ottima concentrazione e lunghezza, con tannini fitti e setosi.