



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



43° BIANCO TOSCANA IGT

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

Vitigno: Malvasia.

Composizione del suolo: galestro, sabbie e argille.

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

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

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

Caratteristiche organolettiche: ingresso ampio al palato, buona persistenza con un finale sapido.

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