



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Zona di produzione: vigneti situati in due zone diverse nel comune di Montalcino, con esposizione Nord-Ovest e Sud-Est.

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.