



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Zona di produzione: diversi vigneti nel Comune di Montalcino con esposizione Ovest.

Vitigni: Sangiovese 85 %, Merlot 15%.

Composizione del suolo: diaspri e scisti argillosi.

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

Vendemmia: manuale, in cassetta, nella prima metà di ottobre.

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione per 15 giorni a temperatura controllata <28° C. L'affinamento avviene in acciaio per 6 mesi ed è seguito da affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso su note di piccoli frutti rossi e note speziate e balsamiche. Al palato si apre rotondo e morbido con tannini fitti e vellutati. Buone la concentrazione e la struttura.