



2018 Rosso di Montalcino DOC

Tenute Silvio Nardi

Sangiovese mit Nachhall und Ausdauer

Beschreibung:

In den wunderschönen Lagen von Montalcino wachsen die Sangiovese Trauben für diesen Rosso di Montalcino - in der 2. Septemberhälfte sind die Beeren perfekt ausgereift und werden von Hand geerntet. 15 Tage lang mazeriert der Most bevor er für ein ganzes Jahr in gebrauchten und neuen Holzfässern reifen darf. Diese Reifung sorgt für das austarierte Tanninkorsett und die harmonische Struktur. Die Farbe ist tiefrot und intensiv, die Nase öffnet sich mit vielen reifen roten Früchten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenute Silvio Nardi
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1196418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenute Silvio Nardi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.