



Martel.  
Wein geniessen.

## Brunello di Montalcino DOCG 2018

Nardi



Sangiovese



2018



Toscana



Montalcino



Charcuterie, Italienische Speisen aller Art,  
Lamm, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch,  
Trüffelgerichte, Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren  
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an  
Komplexität und Feinheit gewinnen



15.50 % Vol.



schwerer Wein

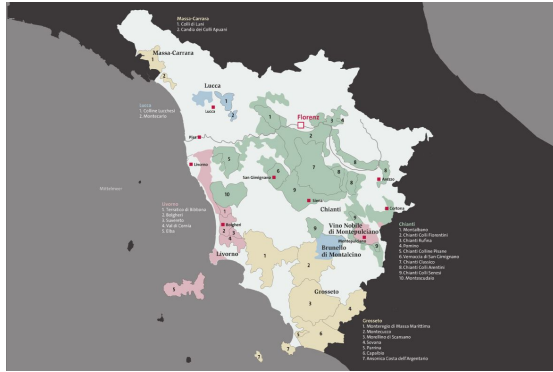


Nardi

### Zum Wein

In den 1950 Jahren übernahm Silvio Nardi eine eigentliche Pionierrolle für die Geschichte und den Erfolg des Brunello di Montalcino. Heute werden die Tenute Silvio Nardi (mit den Weingütern Casale del Bosco und Manachiara) von der Tochter Emilia Nardi geführt, assistiert von Önologe und Neffe Emanuele Nardi. Sie verbinden gekonnt Klassik und Moderne, oberste Maxime ist Eleganz und Finesse. Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangiovese für Tiefe, Länge und typische Toscana-Würze, welche Italienpuristen das Herz höher schlagen lässt.

# Winzerportrait Tenute Silvio Nardi





Emilia Nardi, Besitzerin


## Weingut

 1950

 80 ha


 Besitz: Familie Nardi  
Gutsleitung: Emilia Nardi  
Weinbereitung: Eric Boissenot

 Rot: Sangiovese

 Sand, Ton

 Nur bei Martell erhältlich

## Anbau

 naturnah

## Aus diesem Grund

### **Einordnung**

Unglaublich wie sanft und zugleich energisch Emilia Nardi seit der Übernahme des väterlichen Weingutes ihre Ideen und Ziele umsetzt. „In 10 Jahren revolutionierte sie alles“, schreibt der Gambero Rosso. Emilia ist auf Casale del Bosco aufgewachsen und hütet die Tradition mit ihrer natürlichen Liebe zu den ursprünglichen Gebäuden und dem exzellenten Terroir.

Silvio Nardi, der Vater von Emilia, kaufte 1950 das Weingut mit mehr als 60ha Land ursprünglich, um seinem Hobby Wildschweinjagd ungestört zu frönen. Wein war lange Zeit denn auch nur ein willkommenes „Nebenprodukt“. 1985 aber übernahm die Tochter Emilia das Zepter. Betreffend Wein hatte sie ihre eigenen Vorstellungen und so begann sie mit Erneuerungen in Rebbergen und Keller. Ihr zur Seite standen ausgewiesene Fachleute aus Siena und der Universität Bordeaux. Im Jahr 2001 wurde eine Studie über die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten abgeschlossen, die das Potential des Gutes zu Erzeugung eleganter, weicher und langlebiger Weine bestätigte. Dank einer sorgfältigen Selektion der für das Gebiet typischen Klone erzeugt man nun als Flaggschiff-Weine der Azienda Brunello-Persönlichkeiten, dessen spezielle Charakteristika nur auf Tenute Silvio Nardi zu finden sind.

«Feierliche Weine vom  
Gründungsmitglied des  
Brunello-Konsortiums.»

— Martel über Nardi

# Impressionen

