













Martel.
Wein geniessen.

Brunello di Montalcino DOCG 2015

Manachiara
Nardi



-  Sangiovese
-  2015
-  Toskana
-  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
-  naturnah
-  15.00 % Vol.
-  schwerer Wein
-  Tenute Silvio 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 kombiniert mit Kraft und Tiefe. Der Manachiara ist eine Einzellage mit stark quarz- und tonhaltigem Sandboden. Der Ausbau findet in Barriques aus Allier-Eiche statt. Die Struktur ist kraftvoll, mit weichen Tanninen und langem Abgang. Ein grosser Sangiovese- und Terroirwein mit Lagerpotential.