



Martel.
Wein geniessen.



Rosso di Montalcino DOC

Winzer	Nardi
Region	Toscana
Subregion	Montalcino
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Sangiovese
Anbauart	naturnah
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	Charcuterie, Grilladen, rotem Fleisch, Pizza, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

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. Im Rosso zeigen sich die Tugenden der Montalcino-Weine in der etwas unbeschwerteren, fruchtigen Art. Es ist quasi der kleine Bruder des Brunello und für den jüngeren Genuss bestimmt.

Weingut Nardi

Personen	Besitzerin und Gutsleiterin: Emilia Nardi Önologe: Emanuele Nardi (der Neffe von Emilia)
Rebberge	80 ha, 240 – 420 m ü.M.
Sortenspiegel	Sangiovese, Merlot, Petit Verdot
Durchschnittliche Produktion	Rosso di Montalcino: 50'000 Flaschen Brunello: 150'000 Flaschen Brunello Manachiara: 10'000 Flaschen
Weinstil	Typisch sind bei den Klassikern die rubinrote Farbe, der intensive Duft und die spezielle Würze. Die Struktur ist kraftvoll mit weichen Tanninen und langem Abgang. Mit ihrer ausgeprägten Vielschichtigkeit sind diese Weine hervorragende Speisenbegleiter.



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 ausge-wiesene 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. Ein hoch sympathischer Familienbetrieb, Emilias Neffe Emanuele Nardi fungiert als kongenialer Önologe.