

Tenute Silvio Nardi 'Tùran' Sant'Antimo Rosso 2013

Tenute Silvio Nardi



Une prouesse encore plus révélateur du talent de Nardi : même le vin d'un si petit prix atteint des sommets de cohérence. Vin gourmand et facile à déguster, c'est en quelque sorte le 'Second' qui frôle avec les Premiers !

Type	Rouge
Producteur	Tenute Silvio Nardi
Région	Toscane
	Petit verdot
	Syrah
	Sangiovese
	Colorino
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

James Suckling.com : **91 points** (millésime 2012)

« Poli et raffiné avec des jolis tanins et un caractère de myrtille, de lavande et de mûre. Il est vinifié de 40% de petit verdot, de 30% de sangiovese, de 20% de syrah et de 10% de colorino. A besoin d'une année ou deux pour s'adoucir. »

Guide I Vini di Veronelli 2014 : **2** étoiles / 3** (millésime 2011)

« L'Acienda a toujours été gérée par les membres de la famille. La poursuite de l'objectif est la constance de la qualité en particulier par un travail minutieux de la vigne. » Gigi Brozzoni

Notes de dégustation

Il compte parmi les dernières Denominazione di Origine Controllata en Toscane : Sant'Antimo,

fondé en 1996 et nommé d'après l'Abbazia di Sant'Antimo, un vieux monastère roman de bénédictins.

Les vigneron de Montalcino ont ici la possibilité d'expérimenter à leur gré et au-delà de la doctrine 100 % sangiovese s'appliquant au Brunello. Et lorsque les vins sont aussi réussis que ce Tenute Silvio Nardi 'Tùran' Sant'Antimo Rosso 2013, un assemblage très captivant de petit verdot, syrah, colorino et sangiovese, alors on peut se jeter de bon cœur sur ce plaisir abordable. D'autant plus que c'est particulièrement dans leur jeunesse que ces vins dévoilent leur immense charme.

Il n'en va pas autrement pour 'Tùran' 2013 qui se montre déjà invitant dans sa robe d'un rouge rubis scintillant et séduisant. Le bouquet est sensationnel pour un vin de cette catégorie de prix avec des baies foncées, des cerises juteuses, des herbes méditerranéennes, de fines notes florales et des nuances merveilleusement rythmées d'élevage en fût. Au palais, il est extrêmement juteux, fruité avec beaucoup de caractère toscan : 'Easy-to-drink' dans le meilleur sens du terme. La finale brille également par sa fraîcheur et son équilibre.

Domaine

Silvio Nardi a été le premier étranger à acquérir un domaine à Montalcino, ce qui, en 1950, lui valut des regards méfiants dans son nouveau pays d'accueil. En tant que fils aisé d'une entreprise de construction de machines agricoles située en Ombrie, il avait toutefois de la persévérance.

'Tuscan' déesse étrusque de l'amour : vin charmeur ?

Tenute Silvio Nardi 'Tùran' Sant'Antimo Rosso 2013 est un assemblage de 30 % de sangiovese, 40 % de petit verdot, 20 % de syrah et 10 % de colorino dont les raisins proviennent de différents vignobles du domaine, poussant à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer et orientés au nord-ouest et sud-est.

Ils sont taillés en cordon et plantés avec une densité de 5.500 ceps par hectare. La récolte manuelle dans des petits paniers a eu lieu durant la 2ème moitié de septembre. Après l'égrappage des raisins, le moût a macéré et fermenté à une température contrôlée de 28°C pendant environ 21 jours.

Après le soutirage, le vin a mûri quelques mois dans des barriques en partie neuves et en partie usagées de chêne français de l'Allier avant que l'œnologue ne donne son feu vert. 20 000 bouteilles ont été produites. Le nom Tùran se réfère à une déesse étrusque qui était responsable, comme Aphrodite, de la prospérité des vignes.