

Tenute Silvio Nardi Rosso di Montalcino 2012

Tenute Silvio Nardi



S'accordant entre l'écoute du sol et une vinification millimétrée, Nardi est garant de son succès. Pas de fausse note pour ce vin qui prend de l'envol sur un fruité 100 % sangiovese caressé par un long vieillissement en fut. Une partition de génie qualifiée de « Very good wine » par Wine Advocate !

Type	Rouge
Producteur	Tenute Silvio Nardi
Région	Toscane
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	18-20°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Barrique et foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Wine Advocate de Robert Parker : **'Very Good Wine'**

« Le Rosso di Montalcino 2012 est un vin soigné et bien présenté avec aucun bord brut de coupe, beaucoup de douceur matelassée et de fruits mûrs. Il montre une couleur profonde foncée et des arômes assortis de cerise noire, d'épices d'Indes et de rose noire. Son apparence est saine et jeune avec des éclats de grenade. À boire de 2014 - 2018. » Monica Larner

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

Stephen Tanzer : **91 points** (millésime 2011)

« Un rouge brillant. Des arômes captivants de cerise rouge, de framboise, de mûre, de violette et d'épices douces, avec une enveloppe très minérale. Frais, pur et propre sur le palais, avec une douceur insidieuse vers la cerise rouge, la framboise et les saveurs florales. Il

finit très long et propre, avec un parfum en bouche exceptionnel et des nuances répétées de cerise rouge et de violette. Un vin sensationnel : le meilleur jeune Rosso di Montalcino dont je peux me souvenir de Silvio Nardi. »

Wine Spectator : **90 points** (millésime 2011)

« De la cerise, du menthol, et de saveurs de bruyère se révèlent dans la structure suave de ce rouge expressif. Équilibré, persistant sur la cerise et les notes épicées. À boire de maintenant à 2020. » Bruce Sanderson

Notes de dégustation

Le modèle à succès de la 'family-business' a souvent été envié, volontiers copié mais rarement réussi. En tous cas, il n'est pas facile de trouver un domaine comme la Tenute Silvio Nardi qui est en possession familiale depuis sa création, même à Montalcino.

Avec son nom, la famille se porte garante de la grande qualité de tous leurs vins. Il n'est donc pas étonnant que ce producteur de Brunello renommé, historique même, ne laisse rien au hasard quant à son Rosso di Montalcino : une vendange manuelle méticuleuse, une sélection scrupuleuse des raisins les plus mûrs, une lente fermentation à température contrôlée et naturellement un élevage de 12 mois dans des grands fûts en bois. Voilà les ingrédients d'un magnifique sangiovese, comme on ne l'aurait pas attendu à un tel prix.

Profitez donc d'un Rosso toscain classique à la brillante robe rouge rubis et au bouquet splendide de baies rouges mûres, de cerises noires, d'herbes aromatiques et de violette. D'un grand fondant et chaud et velouté au palais, des tanins étonnamment mûrs et une finale fruitée-juteuse comme on n'en trouve pratiquement plus dans la ligue des 10€, et encore moins dans la patrie du Brunello di Montalcino. Notre meilleur rapport qualité / prix de Toscane !

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.

Sangiovese à l'état pur

Tenute Silvio Nardi Rosso di Montalcino 2012 est vinifié à partir de 100 % de sangiovese qui provient de différents vignobles du domaine, situés en moyenne à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et orientés au nord-ouest. La vendange dans des petits paniers a eu lieu lors des deux premières semaines d'octobre, après l'égrappage des raisins et la prémacération, le moût a fermenté pendant environ 15 jours à température contrôlée (30°C).

Après soutirage, le vin a mûri 12 mois dans des fûts en bois de différentes grandeurs, puis encore 6 mois en bouteille, avant que l'œnologue ne donne son feu vert. Une méthode très laborieuse pour un vin si bon marché. Et ça se remarque !