

# Tenute Silvio Nardi Brunello di Montalcino 'Vigneto Manachiara' 2007

Tenute Silvio Nardi



Une icône de monocépage de Montalcino le plus autonome, le plus originel, le plus fiable et le plus conservable. Il représente le niveau le plus haut de sa célèbre parcelle. Celui qui remporte les notes prestigieuses de 2 fois 94 points par Suckling et Veronelli ! L'exceptionnel à portée de verre.

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Type               | <b>Rouge</b>               |
| Producteur         | <b>Tenute Silvio Nardi</b> |
| Région             | <b>Toscane</b>             |
| Cépage             | <b>Sangiovese</b>          |
| Dosage             | <b>Sec</b>                 |
| Température        | <b>18-20°C</b>             |
| Degré d'alcool     | <b>14 %</b>                |
| Potentiel de garde | <b>Jusqu'en 2035</b>       |
| Élevage            | <b>Barrique</b>            |
| Volume             | <b>0,75</b>                |



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques et Notes

James Suckling.com : **94 points**

« Arômes intenses de clous de girofle et pétales de rose séchées avec des fruits noirs. Complet au corps, avec des tanins tendres, fruits frais et une belle acidité. Un vin vif. L'amour intense est en elle. À boire dès maintenant ou conserver. »

Guide I Vini di Veronelli 2013 : **94 points**

« 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

Associazione Italiana Sommelier 2014 : **4 verres / 4** (millésime 2008)

« Tenute Silvio Nardi a travaillé avec les plus grandes universités dans le monde du vin (Bordeaux en premier lieu) afin de communiquer au maximum sur l'excellence de Brunello. »

Mundus Vini Prix international du vin 2013 : **Médaille d'or**

« 'Manachiara' [...] les amateurs le savent immédiatement : C'est ainsi [...] qu'est nommé le grandiose Cru Brunello de Tenute Silvio Nardi. »

Wine Spectator : **92 points**

« Une luxuriante version en rondeur avec une texture riche enroulée autour de la cerise, de la prune et des saveurs de tabac. Les tanins apparaissent sur la longue finale, accompagnés de notes de fer et de sous-bois. Meilleur à partir de 2016 jusqu'en 2033. » Bruce Sanderson

Falstaff : **92 points**

« Riche rubis rayonnant avec un léger bord grenat. Au nez, il dévoile des notes fraîches, de la griotte, des prunes fraîches, agréables et claires. Tendue à l'approche et dans son déroulement, beaucoup de fruit frais, il s'ouvre ensuite avec des tanins fermes, entremêlés, une pression saturée en finale, des épices. » Othmar Kiem

## Notes de dégustation

Le Tenute Silvio Nardi Brunello di Montalcino 'Vigneto Manachiara', ici de l'excellent millésime 2007, compte depuis des années parmi les icônes de monocépage de Montalcino les plus autonomes, les plus originaux, les plus fiables et les plus conservables.

Il représente au plus haut niveau la classe de ce terroir si célèbre. Et cela lui rapporte à chaque fois des notes top. En particulier les 94 points de Suckling et les 94 points de Veronelli, qui sont sinon plutôt critiques envers le domaine, montrent le niveau excellent de cet exceptionnel Brunello.

Dans le verre, ce pur sangiovese se présente dans un rouge rubis scintillant avec des reflets rouge grenat. Le bouquet contient des arômes intenses rappelant la mûre, la myrtille et la compote de cerise, complétés par de légères notes florales, des notes de fûts finement intégrées et un goût très animant d'herbes aromatiques. Des tanins fantastiquement mûrs se révèlent au palais. Un équilibre parfait entre les profonds arômes de fruits, du bois prudemment intégré avec en plus une telle puissance épicée que l'on a l'impression que l'on pourrait mâcher le vin. La finale a de nouveau cette finesse si classique toscane qui est typique à tous les vins Nardi.

Pour les moments de vin magiques !

## 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.

## Edition ultra-limitée de 10 000 bouteilles !

Tenute Silvio Nardi Brunello di Montalcino 'Vigneto Manachiara' 2007 est vinifié à partir de 100 % de sangiovese provenant de la parcelle éponyme orientée au Sud-Est et située directement dans la commune de Montalcino, à en moyenne 300 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les sols sont marqués par du quartz et de l'argile et les ceps sont taillés en cordon. La densité de plantation est de 4.500 ceps par hectare. La vendange manuelle dans des petits paniers a eu lieu la première moitié d'octobre. Après égrappage des raisins, le moût a macéré et fermenté environ 20 jours à une température contrôlée de 28/30°C. Après soutirage, le vin a mûri 12 mois dans des barriques neuves de chêne français de l'Allier, puis 18 mois dans des

grands fûts en chêne de Slavonie et encore 12 mois en bouteille avant que l'œnologue ne donne son feu vert. 10 000 bouteilles ont été produites.