



## Nardo 2016

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Le Nardo est un vin remarquable de la Maremme, qui compte parmi les vins les plus appréciés d'Italie. L'assemblage de montepulciano, de sangiovese et de marselan est intense et complexe, avec des arômes élégants de cassis, de cerise sauvage, de réglisse et de cuir. Il offre un équilibre et une clarté exceptionnels.

Producteur	Montepeloso
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Montepulciano, Sangiovese, Alicante Bouschet
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	348466
Accord mets et vins	Gibier, Fromage affiné, Grillades, Bœuf
Avis	James Suckling 96/100 Vinous 94/100 Vinous (Kopie) 94/100



### Vinification

Elevé en cuve en acier.

### Terroir

Silex et argile pétrifiée.

### Histoire





---

Le domaine de Montepeloso se trouve à proximité de la petite ville médiévale de Suvereto, non loin de la côte toscane. Le coin est plus connu sous le nom de Haute Maremme. Fabio Chiarelotto racheta le domaine de Montepeloso en 1999 et l'agrandit au fil du temps pour arriver à un total de 14 hectares de vignobles. En novembre 2007, l'entreprise suisse Silvio Denz devint un partenaire actif de Montepeloso.

