



Nardo 2016

Il NARDO è un eccellente vino della Maremma e tra i più apprezzati in Italia. L'assemblaggio di Montepulciano, Sangiovese e Marselan sprigiona intensità e complessità attraverso eleganti aromi di cassis, ciliegia selvatica, liquirizia e cuoio con equilibrio e chiarezza straordinari.

Produttore	Montepeloso
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Montepulciano, Sangiovese, Alicante Bouschet
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	348466
Adatto a	Selvaggina, Formaggi stagionati, Carne alla griglia, Manzo
Valutazioni	James Suckling 96/100 Vinous 94/100 Vinous (Kopie) 94/100



Vinificazione

Affinato in botti di acciaio.

Terroir

Selce e argilla pietrificata.

Storia





Montepeloso si trova nei pressi del borgo medievale di Suvereto, non lontano dalla costa toscana. La zona è meglio conosciuta come Alta Maremma. Nel 1999, Fabio Chiarelotto ha acquistato il vigneto MONTEPELOSO e nel corso degli anni lo ha ampliato, fino a raggiungere una superficie totale di 14 ettari. Nel novembre 2007, l'imprenditore svizzero Silvio Denz è diventato un attivo collaboratore di MONTEPELOSO.

