

# Nardo IGT Costa Toscana

Montepeloso

## Herkunft

Italien / Toscana

## Rebstock

Sangiovese, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon

## Farbe

Mittleres Rubinrot

## Duft

Die Nase ist voll attraktiv duftender Backgewürze, Vanille, brauner Bergpfeffer, ein Hauch Zimt und Muskatnuss. Dunkle Kirschen, Pflaumen, auch ätherische Kräuter, Orangenschalen und Leder.

## Geschmack

Im Mund ist der Wein ein cremiger Balanceakt! Sauerkirschen, Brombeeren und sogar ein ganz zarter Hauch Cassis. Etwas Minze, Thymian und Salbei, salzige, kalkige Mineralität.

## Vinifikation/Ausbau

Der Ausbau erfolgt zehn Monate lang in einer Mischung aus zu 65 Prozent neuen Barriques und Tonneaux, danach noch weitere zehn Monate im Stahltank.

## Gradazion

14.0% vol.

Nardo verkörpert die streng limitierte Auswahl der ältesten und besten Lagen einheimischer Rebsorten wie Sangiovese und Malvasia Nera sowie je nach Jahrgang etwas Cabernet Sauvignon. Die kompromisslose Konzentration auf das beste Traubengut des jeweiligen Jahres bringt einen dichten, komplexen und vielschichtigen Toskaner hervor.



weinonline.ch