

# ASTORRE NOTI™

## CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

**Grape Varietals:** Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

**Vineyards:** Chianti dans la zone de Arezzo, Toscana

**Average age of the vines:** 25 ans

**Soil:** calcaire

**Harvest Period:** début octobre

**Vinification:** broyage doux des raisins avec fermentation et macération pendant environ 15 jours à une température maximale de 30 °C. 18 mois d'affinage en fûts de chêne de Slavonie et 6 mois en

**Alcohol Content:** 13,5%

**Residual Sugar:** 3 g/l

**Color:** rouge rubis, reflets grenats

**Aroma:** intense avec des notes de marasca et de mûre, très évident

**Palate:** bien équilibré avec des tanins souples et élégants, avec une finale longue et élégante

**Food Suggestions:** pâtes, gibier, viandes grillées, BBQ et fromages affinés

**Serving Temperature:** 17 °C / 63 °F

- aussi en 375 ML et 1.5 L

