

ASTORRE NOTI™

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Grape Varietals: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo, Mammolo

Vineyards: sur les collines de la zone de Montepulciano en Toscane

Average age of the vines: 15 ans

Soil: calcaire

Harvest Period: fin septembre

Vinification: fermentation et macération d'au moins 20 jours à une température contrôlée de 28/30 °C. Élevage pendant 24 mois en fûts de chêne français (Allier) et en fûts de chêne slavonien. Prochain raffinement de la bouteille pendant au moins un an

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 4 g/l

Color: rouge rubis avec des reflets violets

Aroma: l'arôme de petits fruits rouges étonnamment frais est bien présent, accompagné du parfum typique au vieillissement en fûts de chêne (cuir et tabac) avec d'élégantes notes de chocolat noir

Palate: vin très bien structuré, avec de bons tanins, bonne longueur en bouche

Food Suggestions: c'est le vin idéal pour accompagner les viandes rôties, le gibier. Parfait pour les fromages affinés, spécialement le Pecorino ou le Parmesan

Serving Temperature: 17 °C / 63 °F

