

# ASTORRE NOTI™

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

**Grape Varietals:** Sangiovese 100%

**Vineyards:** situé à Ruppiano sur la commune de Castelnuovo Berardenga près de Sienne dans l'appellation Chianti Classico

**Average age of the vines:** de 25 a 40 ans

**Soil:** argilo-calcaire avec du sable

**Harvest Period:** du 25 septembre au 10 octobre

**Vinification:** macération à froid de 48 heures suivie de la fermentation et macération pendant 10 jours avec des remontages quotidiens. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 9 mois en barriques et tonneaux de chêne.

**Alcohol Content:** 13.5%

**Residual Sugar:** 3 g/l

**Color:** rouge rubis intense et brillant

**Aroma:** floral (violette et fleurs séchées), fruité (myrtille et prune) avec un final vanillé et épicé

**Palate:** bouche pleine, tannins équilibrés, long et harmonieux avec une belle matière

**Food Suggestions:** pattes fraîches au ragout de gibier, viandes mijotées et fromages mi-frais

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

