

ASTORRE NOTI™

ROSA TOSCA SANGIOVESE ROSATO TOSCANA IGT

Grape Varietals: 100% Sangiovese

Vineyards: la Toscane centrale au coeur du Chianti

Average age of the vines: 25 ans

Soil: argile calcaire

Harvest Period: deuxième quinzaine de septembre

Vinification: des raisins cueillis à la main sont pressés directement. Fermentation à une température contrôlée de 16 ° C pour améliorer et préserver le fruité et la fraîcheur

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 g/l

Color: rose pâle

Aroma: très caractéristique parfumée et fruitée avec rappel typique fraises et cerises mûres

Palate: doux et harmonieux en bouche avec une bonne acidité. Les notes fruitées qui le distinguent au nez nous les retrouvent, à côté d'une bonne minéralité et de fraîcheur

Food Suggestions: excellent avec presque tous les types d'apéritifs légers, idéal avec les crostini et les pâtés toscans

Serving Temperature: 10 °C / 50 °F

