

# ASTORRE NOTI™

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

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

**Vineyards:** Chianti in zona Arezzo, Toscana

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

**Soil:** calcareo

**Harvest Period:** manuale all'inizio dell'ottobre

**Vinification:** pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30° C. Segue affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia

**Alcohol Content:** 13,5%

**Residual Sugar:** 3 grammi per litro

**Color:** rosso rubino granato

**Aroma:** intenso con note di marasca e mora, ben evidenti

**Palate:** ben bilanciato con tannini morbidi ed eleganza, con finale lungo ed elegante

**Food Suggestions:** cacciagione, pasta, carne grigliata, BBQ, formaggi stagionati

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

- disponibile anche in formato 375 ML e 1.5 L

