

ASTORRE NOTI™

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Grape Varietals: Sangiovese Grosso 100%

Vineyards: Alto Montalcino

Average age of the vines: 25 anni

Soil: sabbiosa, ricca di quarzo e argille plioceniche

Harvest Period: seconda metà di settembre

Vinification: fermentazione e macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata di 28 /30 ° C. Maturazione per 12 mesi in barriques di rovere francese (Allier), seguiti da 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso intenso con bordi granati

Aroma: note di mora, ribes e ciliegia

Palate: morbido e piacevole con ricchi tannini morbidi

Food Suggestions: piatti di carne arrosto, sia selvaggina che arrostiti più tradizionali, formaggi stagionati, soprattutto pecorino o parmigiano

Serving Temperature: 17 °C / 63 °F

