

# ASTORRE NOTI™

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

**Grape Varietals:** Sangiovese 100%

**Vineyards:** Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena nel cuore del Chianti Classico

**Average age of the vines:** 25/40 anni

**Soil:** calcareo con presenza di galestro

**Harvest Period:** dal 25 settembre al 10 ottobre

**Vinification:** macerazione a freddo delle uve per 48 ore seguite da fermentazione e macerazione per 10 giorni in acciaio inox con rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione malolattica, 9 mesi di affinamento in barrique e botti di rovere.

**Alcohol Content:** 13-13.5%

**Residual Sugar:** 3 grammi per litro

**Color:** rubino intenso e lucente

**Aroma:** floreale (fiori secchi e viola), fruttato (mirtillo e prugna) con chiusura vanigliato speziata

**Palate:** corposo, tannino equilibrato, lungo ed armonico nelle sue componenti estrattive

**Food Suggestions:** pasta fresca con ragù di selvaggina, carni stufate e formaggi di media stagionatura

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

