

ASTORRE NOTI™

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Grape Varietals: Sangiovese grosso 100%

Vineyards: zona collinosa Montalcino

Average age of the vines: 25 anni

Soil: marna e sabbia

Harvest Period: seconda metà di agosto

Vinification: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30 °C. Segue affinamento per circa 9 mesi in botti e Tonneaux

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso limpido e vivace

Aroma: al naso è intenso e persistente, con note di frutta rossa

Palate: ricco con un corpo medio e acidità brillante, preciso, con una bella finitura

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

Serving Temperature: 17 °C / 63 °F

