

ASTORRE NOTI™

SELACHUS

SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON TOSCANA I.G.T.

Le nostre radici corrono profonde in Toscana. Oltre lo sguardo che abbraccia i dolcissimi colli. Oltre gli ulivi che stanno a guardia del tempo. Avvinte ai roseti, sentinelle dei filari, per carpirne il profumo.

Prima della storia, prima dell'uomo. I nostri vigneti si estendono dove una volta c'era il mare, come testimoniano i denti e le ossa di antichi squali Selachus qui ritrovati, ed attingono una forza cieca e potente. Questa straordinaria energia si trasfonde negli acini di uva, custodi delle emozioni che il vino donerà.

La nostra passione è un fuoco in ogni botte, per fondere ieri e domani. Testimoni, nel vino, di una storia unica.

Grape Varietals: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vineyards: Ruppiano, nel comune di Castelnuovo Berardenga, vicino a Siena, nella zona del Chianti Classico

Average age of the vines: 25 anni

Soil: argillo-calcareo con sabbia

Harvest Period: fine settembre, raccolta manuale

Vinification: fermentazione, macerazione per 15 giorni ad una temperatura massima di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques con circa il 10% di legno nuovo

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 5 grammi per litro

Color: rosso rubino

Aroma: frutta matura, vaniglia e liquerizia

Palate: tannini setosi, struttura buona con un finale elegante

Food Suggestions: salumi, tagliatelle ai funghi, cacciagione

Serving Temperature: 17 °C

