

# ASTORRE NOTI™

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

**Grape Varietals:** 100% Sangiovese

**Vineyards:** prodotto unicamente da 2 Ha di vigneti siti in Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena nel cuore del Chianti Classico

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

**Soil:** calcareo con presenza di galestro

**Harvest Period:** prima decade di ottobre a mano con rigorosa selezione dei grappoli

**Vinification:** macerazione a freddo delle uve per 48 ore seguite da fermentazione e macerazione per 15 giorni in acciaio inox con rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in botti e barriques. Seguono 24 mesi di affinamento in barriques e botti di rovere, a cui si aggiungono altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcohol Content:** 14%

**Residual Sugar:** 2 grammi litro

**Color:** rubino intenso

**Aroma:** intenso, generoso con buona frutta matura di sottobosco, erbe aromatiche ed una nota balsamica

**Palate:** corposo, ricco, potente con tannino presente e ben equilibrato. Finale lungo armonico e molto elegante

**Food Suggestions:** carni rosse, "bistecca alla fiorentina" e formaggi di media e lunga stagionatura

**Serving Temperature:** 18° C / 64° F

