

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

