

ASTORRE NOTI™

ROSA TOSCA SANGIOVESE ROSATO TOSCANA IGT

Grape Varietals: 100% Sangiovese

Vineyards: Toscana centrale nel cuore del Chianti

Average age of the vines: 25 anni

Soil: calcareo argilloso

Harvest Period: seconda metà di settembre

Vinification: uve raccolte a mano direttamente pressate. Fermentazione a temperatura controllata di 16 °C per esaltarne e conservare al massimo il fruttato e la freschezza

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: rosa chiaro

Aroma: molto caratteristico fragrante e fruttato con tipico richiamo di fragole mature e ciliegie

Palate: morbido ed armonico in bocca con una buona acidità. Le note fruttate che lo contraddistinguono al naso le ritroviamo, accanto ad una buona mineralità e freschezza

Food Suggestions: ottimo con quasi tutti i tipi di antipasti leggeri, ideale con crostini toscani e paté

Serving Temperature: 10 °C / 50 °F

