ACQUISTATO IL .....

Chianti Superiore DOCG 2020 2020

Superiore per natura

Astorre Noti è un marchio di Vecchia Cantina di Montepulciano che nasce dalla partnership tra la più antica cooperativa della Toscana e Alma Wines. Tradizione, modernità e sostenibilità per vini che rappresentano l'eccellenza della Toscana. In questo caso siamo di fronte a un interessante Chianti Superiore DOCG, figlio di una lavorazione in purezza di Sangiovese. La vinificazione ha inizio con la pigiatura soffice delle uve a cui seguono circa 7 o 8 giorni di macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Un Chianti semplice ma tradizionale allo stesso tempo, caratterizzato da un bel colore rosso intenso. Al naso, stupisce per il suo aroma fruttato, con note croccanti di fragola e ciliegia. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente sapido e rotondo, con una sottile trama tannica di bella finezza. E' il vino perfetto per più di una occasione. Ottimo con gli antipasti, specie quelli golosi a base di salumi, accompagna con soddisfazione tutti i tipi di carne. Il consiglio dello chef, però, è quello di accostarlo a un bel piatto di pasta al ragù.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	collinare medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice delle uve a cui seguono 7/8 giorni di macerazione e fermentazione in acciaio inox
Sensazioni	Colore: rosso intenso. Aroma: fruttato, con note croccanti di fragola e ciliegia. Gusto: sapido e rotondo con una piacevole trama tannica. Abbinamento: ottimo con quasi tutti i tipi di antipasti e piatti di carne leggeri. Perfetto anche con un bel piatto di pasta al ragù

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821