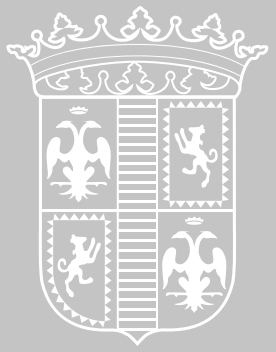
ASTORRE NOTI



ASTORRE NOTI™

ASTORRE NOTI™

Astorre Noti è un Brand di *Vecchia Cantina di Montepulciano* che nasce dalla partnership tra Alma Wines e la più antica Cooperativa della Toscana.

Tradizione, modernità e sostenibilità si fondono per creare i vini Astorre Noti che rappresentano l'eccellenza della Toscana.

Astorre Noti is a Brand owned by *Vecchia Cantina di Montepulciano* that's born from the partnership between Alma Wines and the oldest "Cooperative Cellar" in Tuscany.

Tradition, modernity and sustainability come together to create Astorre Noti's wines that represent the excellence of Tuscany.

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: LA PIÙ ANTICA COOPERATIVA VINICOLA DELLA TOSCANA

Fondata nel 1937, grazie al gruppo di 14 produttori animati da spirito di iniziativa, comincia la sua storia produttiva nel 1940, con il primo imbottigliamento. Superati gli anni difficili del secondo conflitto mondiale e la riorganizzazione della proprietà terriera negli anni '50, la Cantina funge, a cavallo fra gli anni '60 e '70, da vera e propria spinta propulsiva per un intero territorio; ruolo che continua a mantenere ancora oggi.

Quello che ha maggiormente contribuito a rendere importante l'Azienda sono le persone che rispecchiano la valenza umana di questo storico marchio.

L'emblema rappresentativo della Vecchia Cantina di Montepulciano raffigura un "leone alato rampante", icona nata dal connubio del "grifo rampante" antico simbolo mitologico che evoca la lunga storia del Comune di Montepulciano fin dalle sue origini etrusche e del "leone", espressione della Signoria fiorentina che ha influenzato profondamente la vita poliziana sia dal punto di vista politico-amministrativo, che architettonico-urbanistico nel corso del '400 e '500.

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: THE OLDEST COOPERATIVE WINERY IN TUSCANY

Founded in 1937, thanks to a group of 14 producers animated by a spirit of initiative, its production history began in 1940, with the first bottling. Having survived the difficult years of the Second World War and the land reorganisation of the 1950's, the Winery operated as a true driving force throughout the entire territory between the 60's and 70's; a role that it maintains today.

What has contributed most to making this winery so influential are the people who mirror the human value of this historical brand.

The emblem on Vecchia Cantina di Montepulciano's crest is a winged lion rampant. This is an icon born of the union between the "gryphon rampant", an ancient mythological symbol that evokes the long history of the town of Montepulciano, dating back as far as its Etruscan origins, and the "lion", an emblem of the Florentine lordship, which had a profound influence on Montepulciano's political and administrative life, as well as its architecture and town planning, in the 15th and 16th centuries.

Una significativa realizzazione cooperativistica

Raddoppierà la produzione della Cantina Sociale

Valorizzato il nostro vino - Una cooperativa sorta senza denari e con molta accortezza

Sentii parlare molto bene della « Cantina Sociale » di Montepulciano dal Dott. Malfettani, segretario generale del Centro Cooperativistico italiano, che visitò le nostre istituzioni cooperative nel novembre scorso. Lessi poi con molto stupore quanto il giornale ufficiale di detta organizzazione « L'Italia Cooperativa » scrisse in proposito a questa nostra realizzazione, dedicandone un ampio articolo con titolo a quattro colonne e due fotografie molto significative.

Le lodi alla Cantina Sociale, che credevo una modestissima opera, mi meravigliarono perchè non ero avvezzo ad udire giudizi così confortevoli. Da noi a Montepulciano, come tutti più o meno possono constatare, è in uso una forte diffidenza per tutte quelle che sono le realizzazioni cittadine, di cui difficilmente ci rendiamo paladini. Nei pochi anni della mia esperienza ho notato un assoluto quanto inspiegabile disinteresse per tutto ciò che costituisce la nostra ricchezza.

La Cantina Sociale è sorta nel non lontano 1937 per l'avvedutezza di pochissimi che con un equo criterio realizzarono ciò che da oltre cinquanta anni si tentava di fare. Essa si costituì in forme modestissime: fu preso un locale in affitto, i fondatori eliminarono le spese di una primordiale attrezzatura, portando ciascuno ciò che era in loro possesso... e aspettarono che i produttori affidassero ad essi la propria uva. I clienti non mancarono e questo tentativo cooperativistico divenne una sostanziale realtà, una realtà soprattutto interessante perchè questa attività iniziò senza un capitale azionario, senza che i soci fondatori rischiassero una lira.

Nell'appena trascorso 1954 la Cantina Sociale ha prodotto 3500 hl. di vino; con il prossimo raccolto raddoppierà la produzione, avendo aumentata la recettività dei suoi locali. Molti produttori hanno da tempo chiesto di entrare a far parte della cooperativa, ma la deficienza dei locali aveva fino ad oggi proibito di accogliere un maggior quantitativo di uva.

Per i lavori di ampliamento sono occorsi oltre sei milioni, ed è in progetto la costruzione di un muraglione, che abbellirà il tratto di strada compreso tra S. Agnese e i Ponti Secchi.

Ho visitato le attrezzature di cui la Cantina dispone e mi sono meravigliato per la modernità degli impianti. Essi saranno completati quanto prima con l'acquisto di una macchina per la refrigerazione, che permetterà al vino di ottenere quella stabilità necessaria da renderlo immune da influenze climatiche. Il vino della nostra Cantina manterrà perciò le sue qualità ovunque sia trasportato.

Vengono al momento prodotti due tipi di vino: uno pregiato da pasto, che viene venduto in bottiglie, fiaschi, damigiane o fusti, e l'altro, quello Nobile, messo in commercio esclusivamente in bottiglie. Le vendite si effettuano quasi tutte al dettaglio.

Mi stava a cuore una domanda che lasciai ultima per aver il modo di meglio formularla. Volli sapere se quanto svolto dalla Cantina Sociale era riuscito a valorizzare il nostro vino. La risposta più che soddisfacente ci ha fornito la prova di come i dirigenti abbiano lavorato e ha dimostrato quali siano le prerogative di tanto progresso.

E' migliorata la qualità del vino: questo fu il sorprendente risultato di aver mischiato l'uva delle nostre fertili colline. Inoltre ha questo assunto, sotto determinate cure, una sua caratteristica; ed i dirigenti tengono molto a che il nostro vino sia sempre dello stesso tipo. A tale scopo si è stabilito che la graduazione non sia inferiore ai dodici gradi, nè superiore ai tredici. Una notevole pubblicità sta rendendo sempre più noto il vino di Montepulciano, che è in procinto di riacquistare l'antica fama, la quale lo rese celebre nei secoli passati facendo gridare al Redi: « Montepulciano di ogni vino è il re ».

Con questo non avrei finito, altri sono i pregi della Cantina Sociale compiuti per valorizzare il nostro vino.

In un recente concorso, al quale questa cooperativa si è presentata, ha ottenuto il più lusinghiero dei risultati: il nostro vino è stato dichiarato di regime, cioè medicamentoso, consigliabile soprattutto per determinate malattie. Di questa notizia daremo ragguagli più precisi in un prossimo scritto.

Desidero concludere richiamando, come già altre volte fatto, l'attenzione dei poliziani su quanto la Cantina Sociale operi nell'interesse di tutti. Essa agevola i produttori che vedono valorizzare il proprio vino, gli operai perchè ne traggono lavoro ed i consumatori che acquistano un vino ricercatissimo ad un prezzo minore.

EMO BARCUCCI

CANTINA STORICA E BOTTAIA

La sede situata alle porte di Montepulciano, è stata costruita nel 1970 e rappresenta il motore dell'azienda. Al suo interno ospita infatti gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio per i vini finiti, la linea di imbottigliamento, un punto vendita e le cantine sotterranee.

L'azienda ha al suo interno due splendide bottaie. La prima fu finita di costruire nel 1972 e contiene 160 botti di Rovere di Slavonia da 25, 50, 60, 100 hl; si trova in un tunnel sotterraneo visibile anche dall'esterno, attraverso una vetrata che si affaccia sulla strada statale ed è definita la "cantina storica".

La seconda, più moderna, sempre sotterranea, è di ben 2800 mq, ed è stata progettata nel 2001.
La sala con il soffitto a volte a crociera è suddivisa in tre campate; ospita 250 botti sempre di Rovere di Slavonia che vanno da un minimo di 35 hl fino a 85 hl. Sono presenti inoltre tini troncoconici, oltre naturalmente, a tonneaux e barriques di rovere francese.
Questa sala è aperta al pubblico per visite e degustazioni, su prenotazione.

HISTORICAL CELLAR AND BARREL ROOM

Built in 1970, the headquarters is situated on the threshold of Montepulciano and represents the heart of the winery. It houses offices, storerooms, tanks for storing finished wines, the bottling line, a wine shop and the underground cellars.

Within the winery there are two splendid barrel rooms. The first was constructed in 1972 and contains 160 Slavonian Oak barrels of 25, 50, 60 and 100 hl. It is located in an underground tunnel that is also visible from the outside via a window that faces the road. This is known as the "historical cellar".

The second, more modern barrel room is also underground. It is about 2,800 Sq m and was designed in 2001.
This beautiful room with cross-vaulted ceilings is divided into three sections and houses 250 Slavonian Oak barrels, which range from a minimum of 35 hl to 85hl. There are also conical trunk vats and of course French oak tonneaux and barriques.
This room is open to the public for tours and wine tastings, by reservation.

I NOSTRI VINI

OUR WINES

ASTORRE NOTI™

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Vitigni: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo, Mammolo

Vigneti: zona collinosa di Montepulciano,Toscana

Età media delle vigne: 15 anni

Terreno: calcareo

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata di 28/30 °C. Maturazione per 24 mesi in barriques di rovere francese (Allier), e in botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno

Alcool: 13%

Zucchero: 4 grammi per litro

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Aroma: aroma di frutti rossi accompagnato da toni caratteristici di affinamento in legno (cuoio e tabacco), eleganti note di cioccolato fondente

Palato: molto ben strutturato con tannini importanti ed un finale lungo

Abbinamento: vino perfetto per accompagnare piatti di carne arrosto e formaggi stagionati, in particolare pecorino o parmigiano

Temperatura di servizio: 17 °C / 63 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Vitigni: Prugnolo Gentile 75%, Canaiolo Nero 15%, Mammolo 10%

Vigneti: zona collinosa del Montepulciano, Toscana

Età media delle vigne: 15 anni

Terreno: calcareo

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30° C. Segue affinamento per circa 9 mesi in botti e tonneaux

Alcool: 13%

Zucchero: 4 grammi per litro

Colore: rosso rubino vivo

Aroma: intenso, fruttato e floreale

Palato: secco con aromi di frutta, buona struttura e finale sapido

Abbinamento: eccellente al bicchiere, con pasta e sughi a base di carne, carni rosse e pollo arrosto

Temperatura di servizio: 17° C / 63° F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Astorre Noti™

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese Grosso 100%

Vigneti: Alto Montalcino

Età media delle vigne: 25 anni

Terreno: sabbiosa, ricca di quarzo e argille plioceniche

Vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata di 28 /30 ° C. Maturazione per 12 mesi in barriques di rovere francese (Allier), seguiti da 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Alcool: 13%

Zucchero: 2 grammi per litro

Colore: rosso intenso con bordi granati

Aroma: note di mora, ribes e ciliegia

Palato: morbido e piacevole con ricchi tannini morbidi

Abbinamento: piatti di carne arrosto, sia selvaggina che arrosti più tradizionali, formaggi stagionati , soprattutto pecorino o parmigiano

Temperatura di servizio: 17 °C / 63 °F

Vecchia Cantina di Montepulciano
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Vitigni: Sangiovese grosso 100%

Vigneti: zona collinosa Montalcino

Età media delle vigne: 25 anni

Terreno: marna e sabbia

Vendemmia: seconda metà di agosto

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30 °C. Segue affinamento per circa 9 mesi in botti e Tonneaux

Alcool: 13%

Zucchero: 2 grammi per litro

Colore: rosso limpido e vivace

Aroma: al naso è intenso e persistente, con note di frutta rossa

Palato: ricco con un corpo medio e acidità brillante, preciso, con una bella finitura

Abbinamento: piatti di carne arrosto, sia selvaggina che arrosti più tradizionali, formaggi stagionati, soprattutto pecorino o parmigiano

Temperatura di servizio: 17 °C / 63 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

Vigneti: Chianti in zona Arezzo, Toscana

Età media delle vigne: 25 anni

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale all'inizio dell'ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30° C. Segue affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia

Alcool: 13,5%

Zucchero: 3 grammi per litro

Colore: rosso rubino granato

Aroma: intenso con note di marasca e mora, ben evidenti

Palato: ben bilanciato con tannini morbidi ed eleganza, con finale lungo ed elegante

Abbinamento: cacciagione, pasta, carne grigliata, BBQ, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 17° C / 63° F

- disponibile anche in formato 375 ML e 1.5 L

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

CHIANTI D.O.C.G. BIO

Vitigni: uvaggio di Sangiovese (in prevalenza), Canaiolo ed altri vitigni territoriali in piccole quantità; certificato biologico

Vigneti: Montepulciano e altri Comuni della Provincia di Siena

Età media delle vigne: 15 anni

Terreno: medio impasto

Vendemmia: 26 settembre - 15 ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura; macerazione sulle bucce di 8-10 giorni a temperatura controllata; conservazione e maturazione in serbatoi di stoccaggio per 10-12 mesi

Alcool: 13% vol

Zucchero: 1,5 grammi per litro

Colore: rosso vivo dalle sfumature violacee

Aroma: immediato e diretto con spiccate note di frutti rossi

Palato: vino di buona struttura, ben equilibrato, piacevole e armonico nel finale

Abbinamento: accompagna primi piatti saporiti, salumi toscani, carni rosse e bianche arrosto

Temperatura di servizio: 16-18 °C / 61-64 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

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

Vitigni: 100% Sangiovese

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

Età media delle vigne: 40 anni

Terreno: calcareo con presenza di galestro

Vendemmia: prima decade di ottobre a mano con rigorosa selezione dei grappoli

Vinificazione: 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.

Alcool: 14%

Zucchero: 2 grammi litro

Colore: rubino intenso

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

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

Abbinamento: carni rosse, “bistecca alla fiorentina” e formaggi di media e lunga stagionatura

Temperatura di servizio: 18° C / 64° F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 100%

Vigneti: Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena nel cuore del Chianti Classico

Età media delle vigne: 25/40 anni

Terreno: calcareo con presenza di galestro

Vendemmia: dal 25 settembre al 10 ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve per 48 ore seguite da fermentazione e macerazione per 10 giorni in acciaio inox con rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione malolattica, 9 mesi di affinamento in barrique e botti di rovere.

Alcool: 13-13.5%

Zucchero: 3 grammi per litro

Colore: rubino intenso e lucente

Aroma: floreale (fiori secchi e viola), fruttato (mirtillo e prugna) con chiusura vanigliato speziata

Palato: corposo, tannino equilibrato, lungo ed armonico nelle sue componenti estrattive

Abbinamento: pasta fresca con ragù di selvaggina, carni stufate e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 17 °C / 63 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 100%

Vigneti: colli di Arezzo, nel cuore del Chianti

Età media delle vigne: 25 anni

Terreno: calcareo

Vendemmia: seconda metà di agosto

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve a cui segue 7/8 giorni di macerazione e fermentazione in acciaio inox

Alcool: 14%

Zucchero: 4 grammi per litro

Colore: rosso intenso

Abbinamento: ottimo con quasi tutti i tipi di antipasti e piatti di carne leggeri, sia rossi che bianchi. Perfetto anche con ogni tipo di pasta

Temperatura di servizio: 17 °C / 63 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

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.

Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
Vigneti: Ruppiano, nel comune di Castelnuovo Berardenga, vicino a Siena, nella zona del Chianti Classico
Età media delle vigne: 25 anni
Terreno: argillo-calcareo con sabbia
Vendemmia: fine settembre, raccolta manuale
Vinificazione: 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
Alcool: 13%
Zucchero: 5 grammi per litro
Colore: rosso rubino
Aroma: frutta matura, vaniglia e liquerizia
Palato: tannini setosi, struttura buona con un finale elegante
Abbinamento: salumi, tagliatelle ai funghi, cacciagione
Temperatura di servizio: 17 °C

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

GOVERNO ALL'USO TOSCANO I.G.T.
TOSCANA ROSSO

Vitigni: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

Vigneti: colline Toscane

Età media delle vigne: 25 anni

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale all'inizio dell'ottobre

Vinificazione: "Uso Governo" che prevede l'uso di una parte di uva raccolta in anticipo e lasciata ad appassire. Il mosto di queste uve, aggiunto al vino che ha terminato la fermentazione, fa partire una seconda fermentazione. Si ottiene così un vino che gioca tutte le sue carte sulla freschezza, la piacevolezza e la vivacità del fruttato

Alcool: 12,5%

Zucchero: 8 grammi per litro

Colore: rosso rubino

Aroma: intenso con note di ciliegia matura, arricchito da sfumature di viola

Palato: morbido, con finale lungo ed elegante

Abbinamento: carni rosse, si sposa bene con la ribollita toscana

Temperatura di servizio: 17° C / 63° F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™

BIANCO TOSCA
VERMENTINO TOSCANA I.G.T.

Grape Varietals: 100% Vermentino

Vineyards: Toscana – in collina, circa a 200 metri d'altitudine

Average age of the vines: 10 - 20 anni

Soil: composizione calareo argillosa di media consistenza

Harvest Period: inizio settembre

Vinification: vinificazione tradizionale per il vino bianco con una pressatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata. 20% delle uve subiscono criomacerazione per preservare gli aromi. Solamente acciaio

Alcohol Content: 12,5%

Residual Sugar: 5 grammi per litro

Color: giallo paglierino con riflessi verdolini

Aroma: note luminose di ananas e mela verde

Palate: fresco ed asciutto con finitura minerale lunga

Food Suggestions: tempura, sushi, antipasti di mare, pasta, ostriche, pizza

Serving Temperature: 10 °C / 50 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

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

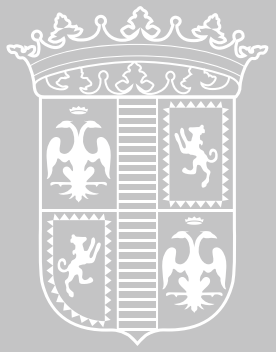
Palate: morbido ed armonico in bocca con una buona acidità. Le note fruttate che lo contraddistinguono al naso le ritroviamo, accanto ad una buona mineralità e freschezza

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

Serving Temperature: 10 °C / 50 °F

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

ASTORRE NOTI™



ASTORRE NOTI™

ASTORRE NOTI

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Via Provinciale, 7 - 53045 - Montepulciano (Siena)
Telephone: + 39 0578 716092 - Fax: +39 0578 716051
Email: info@vecchiacantinadimontepulciano.com

www.vecchiacantinadimontepulciano.com