

ASTORRE NOTI





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.



# 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.



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 perché 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 perché questa attività iniziò senza un capitale azionario, senza che i soci fondatori rischiasero 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 reattività 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. Volevo 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.

È 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 gradazione non sia inferiore ai dodici gradi, né superiore ai tredici. Una notevole pubblicità sta rendendo sempre più noto il vino di Montepulciano, che è

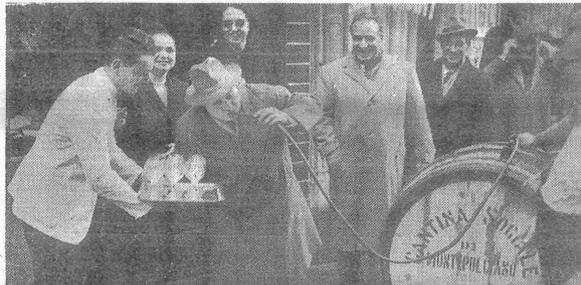
in procinto di riacquistare l'antica fama, la quale lo rese celebre nei secoli passati facendo gridare al Resi: «Montepulciano di ogni vino è il re».

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 poliziotti su quanto la Cantina Sociale operi nell'interesse di tutti. Essa agevola i produttori che vedono valorizzare il proprio vino, gli operai perché 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.



## I NOSTRI VINI

---



# ASTORRE NOTI™

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.  
TOSCANA  
RISERVA**

**Vitigni:** a base Sangiovese

**Vigneti:** zona collinosa di Montepulciano, Toscana

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Terreno:** calcareo

**Vendemmia:** fine Settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per almeno 30 giorni a temperatura controllata di 28/30 °C. Maturazione per 24 mesi in botti di legno. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati

**Aroma:** ricco e complesso, dalle note di frutta rossa matura e vaniglia

**Gusto:** di buona concentrazione, elegante nei suoi componenti, che rivelano, all'assaggio, un finale armonico nonostante una leggera e piacevole nota tannica

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

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C





# ASTORRE NOTI™

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

**Vitigni:** a base Sangiovese

**Vigneti:** zona collinosa di Montepulciano, Toscana

**Età media delle vigne:** 20 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 botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati

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

**Gusto:** 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





# ASTORRE NOTI™

## ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. TOSCANA

**Vitigni:** a base Sangiovese

**Vigneti:** zona collinosa di 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 botte

**Colore:** rosso rubino vivo

**Aroma:** intenso, fruttato e floreale

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

**Abbinamento:** eccellente al bicchiere, con antipasti, formaggi o piatti di pasta con sughi a base di carne

**Temperatura di servizio:** 17 °C





# ASTORRE NOTI™

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**

**Vitigni:** Sangiovese Grosso 100%

**Vigneti:** Alto Montalcino

**Età media delle vigne:** 25 anni

**Terreno:** medio impasto con notevole presenza di scheletro

**Vendemmia:** seconda metà di Settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per almeno 25 giorni a temperatura controllata di 28/30 °C. Maturazione per 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e, una parte, in barrique di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno

**Colore:** rosso intenso, bordi granati con l'invecchiamento

**Aroma:** note di mora, prugna, ribes e ciliegia

**Gusto:** strutturato, 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





# ASTORRE NOTI™

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

**Vitigni:** Sangiovese Grosso 100%

**Vigneti:** zona collinosa di Montalcino

**Età media delle vigne:** 25 anni

**Terreno:** medio impasto con notevole presenza di scheletro

**Vendemmia:** seconda metà di 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 di rovere di Slavonia e, una parte, in barrique di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia per 4 mesi

**Colore:** rosso rubino, limpido e vivace

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

**Gusto:** 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





# ASTORRE NOTI™

## CHIANTI D.O.C.G. BIO



**Vitigni:** uvaggio di Sangiovese (in prevalenza) ed altri vitigni autoctoni in piccole quantità. Certificato biologico

**Vigneti:** Montepulciano e altri comuni della provincia di Siena

**Età media delle vigne:** 15 anni

**Terreno:** medio impasto

**Vendemmia:** fine Settembre

**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

**Colore:** rosso vivo dalle sfumature violacee

**Aroma:** immediato e diretto con spiccate note di frutti rossi

**Gusto:** 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





# ASTORRE NOTI™

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese

**Vigneti:** Montepulciano e altri comuni della provincia di Siena

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Terreno:** argillo-tufaceo

**Vendemmia:** manuale, all'inizio di Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 28 °C. Segue affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

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

**Gusto:** ben bilanciato con tannini morbidi ed eleganti, con finale lungo

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

**Temperatura di servizio:** 17 °C





# ASTORRE NOTI™

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Vigneti:** colline nelle province di Siena e Arezzo

**Età media delle vigne:** 25 anni

**Terreno:** argillo-tufaceo con presenza di scheletro

**Vendemmia:** seconda metà di Settembre

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

**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

**Temperatura di servizio:** 17 °C





# ASTORRE NOTI™



## VERMENTINO TOSCANA I.G.T.

**Vitigni:** Vermentino 100%

**Vigneti:** Toscana, in collina, a circa 200 metri di altitudine

**Età media delle vigne:** 15 anni

**Terreno:** prevalentemente sabbioso

**Vendemmia:** fine Agosto, inizio di Settembre

**Vinificazione:** tradizionale per il vino bianco, con una pressatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il 20% delle uve subisce criomacerazione per preservarne gli aromi. Affinamento in acciaio

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Aroma:** note luminose di ananas e mela verde

**Gusto:** fresco ed asciutto con finitura minerale lunga

**Abbinamento:** antipasti di mare, pasta, ostriche, tempura e sushi

**Temperatura di servizio:** 10 °C





ASTORRE NOTI™



ASTORRE NOTI



---

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

[www.vecchiacantinadimontepulciano.com](http://www.vecchiacantinadimontepulciano.com)