

AD ASTRA 2011 IGT Maremma Toscana

Ad Astra, un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah, è il fratello minore del Nectar Dei, il vino principe della **Fattoria Nittardi**. È un vino d'alta qualità e straordinario profumo. Sia l'etichetta che la carta seta che avvolgono ogni singola bottiglia nel cartone blu da 6 bottiglie, fanno felicemente riferimento al nome **Ad Astra**, alle stelle.

Uvaggio: Sangiovese 30%, Cabernet 30%, Merlot 20%, Syrah 20%

Temperatura / Durata di fermentazione: 28°-30°C / 15-18 giorni

Fermentazione: Serbatoi di acciaio inox da 50 e 105 quintali

Affinamento: Alcuni mesi in barriques di rovere francese, alcuni mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Settembre 2012

Alcol:	14,01 %
Estratto secco totale:	29,24 g/l
Zuccheri ridotti:	2,09 g/l
Acidità tot. in acido tartarico:	5,16 g/l
Anidride solforosa libera:	29 mg/l
Anidride solforosa totale:	90 mg/l
Acido malico pH:	0 g/l 3,66

HI/Densità di impianto per ettaro: 40 HI / 6.700

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Confettura di ribes, frutti rossi maturi, gradevole speziatura

Sapore: Buona concentrazione, bell'equilibrio con sentori di frutta matura, bacche rosse e viola, un vino facile da bere ma allo stesso tempo elegante e complesso.

Ad Astra, a wine made from Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot and Syrah grapes, is the younger brother of Nectar Dei, the super-premium wine of **Fattoria Nittardi**. The vines grow in the Maremma in southern Tuscany on the blessed hills of Mongibello delle Mandorlaie overlooking the Monte Argentario. This outstanding vintage of 2011, as the name **Ad Astra** suggests, undeniably takes us to the stars.

Variety grapes: Sangiovese 30%, Cabernet 30%, Merlot 20%, Syrah 20%

Temperature / Time of fermentation: 82°-86°F / 15-18 days

Tanks of primary fermentation: in 50 and 105 hl stainless steel tanks

Aging: Selected grapes several months in French oak barrels and some months in the bottle, **Date of bottling:** September 2012

Alcohol:	14,01 %
Total dry extract:	29,24 g/l
Reducing sugars:	2,09 g/l
Total acidity:	5,16 g/l
Free SO ₂ :	29 mg/l
Total SO ₂ :	90 mg/l
Malic acid pH:	0 g/l 3,66

Yield/Vines per ha: 1,056 / 6.700

Colour: Deep ruby red colour

Aroma: Ripe fruit with notes of currant, raspberry and floral essences

Flavour: A felicitous balance of tannins and alcohol with a bouquet of intensive violet; a refreshing drinking wine with elegance and complexity

Ad Astra, ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot und Syrah, ist der kleine Bruder von Nectar Dei, dem Super-Premium-Wein der **Fattoria Nittardi**. Die Reben wachsen in der südlichen Toscana, in der von der Sonne verwöhnten Maremma, auf den Hügeln von Mongibello delle Mandorlaie. 2004 konnte der erste Jahrgang gekeltert werden, und auch mit dieser Abfüllung kann man mit **Ad Astra** getrost zu den Sternen gehen.

Rebsorten: Sangiovese 30%, Cabernet 30%, Merlot 20%, Syrah 20%

Fermentationstemperatur / -dauer: 28°-30°C / 15-18 Tage

Tanks der Hauptfermentation: Edelstahl tanks von 50 und 105 hl

Ausbau: Teilweise einige Monate in französischen Barriques, einige Monate Flaschenverfeinerung, **Abfüllungsdatum:** September 2012

Alkohol:	14,01 %
Gesamtextrakt:	29,24 g/l
Restzucker:	2,09 g/l
Gesamtsäure:	5,16 g/l
SO ₂ frei:	29 mg/l
SO ₂ total:	90 mg/l
Apfelsäure pH:	0 g/l 3,66

Ertrag/Reben pro Hektar: 40 HI / 6.700

Farbe: Intensives Rubinrot

Nase: Reife Frucht mit Anklängen von Johannisbeeren, Himbeeren und blumigen Essenzen

Geschmack: Gelungene Balance zwischen Tanninen und Alkohol, mit intensivem Veilchenduft, ein erfrischender Wein zum Trinken und gleichzeitig elegant und komplex.

Fattoria Nittardi 53011 Castellina in Chianti
Tel: +39-0577-740269 · Fax: +39-0577-741080
info@nittardi.com · www.nittardi.com





2011


Fattoria Nittardi
AD ASTRA
MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA