

AD ASTRA 2012 IGT Toscana

Ad Astra è il nostro secondo vino proveniente dalla Maremma e il nome trae le sue origini dal motto latino *Per Aspera Ad Astra* — “attraverso le asperità alle stelle”. Un aforisma che vale anche per grandi vini che richiedono un arduo e amorevole lavoro in vigna per creare vini di carattere. La calda annata 2012 ci ha regalato un **Ad Astra** intenso, che riesce ad avvolgere il palato con il proprio gusto anche se bevuto giovane.

Uvaggio: Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Syrah 10%, varietà segrete 5%

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

Fermentazione: Serbatoi di acciaio inox da 50 e 105 quintali

Affinamento: 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, alcuni mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio 2014

Alcol:	13,65 %	HI/Densità di impianto per ettaro:	40 HI / 6.700
Estratto secco totale:	28,47 g/l	Colore:	Rosso rubino intenso
Zuccheri ridotti:	2,21 g/l	Profumo:	Confettura di ribes, frutti rossi maturi, gradevole speziatura
Acidità tot. in acido tartarico:	5,60 g/l	Sapore:	Buona concentrazione, bell'equilibrio con sentori di frutta matura, bacche rosse e viola, un vino elegante e complesso
Anidride solforosa libera:	32 mg/l		
Anidride solforosa totale:	95 mg/l		
Acido malico pH:	0 g/l 3,57		

The name of our second wine from the Maremma region - **Ad Astra** - is gleaned from the Latin phrase *Per Aspera Ad Astra* — “a rough road leads to the stars”. A phrase that is also true for great wines, greatness requires a great deal of loving work and care in the vineyards. Thanks to the hot vintage, **Ad Astra** 2012 is an approachable yet simultaneously complex red wine that is also a true pleasure when enjoyed young.

Grape varieties: Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Syrah 10%, secret varieties 5%

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

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

Aging: 12 months in French oak barrels and tonneaux and some months in the bottle

Date of bottling: February 2014

Alcohol:	13,65 %	Yield/Vines per ha:	40 hl / 6.700
Total dry extract:	28,47 g/l	Colour:	Deep ruby red colour
Reducing sugars:	2,21 g/l	Aroma:	Ripe fruit with notes of currant, raspberry and violet essence
Total acidity:	5,60 g/l	Flavour:	A felicitous balance of round and grippy tannins with a fresh minerality. Shows beautiful bouquet; a refreshing drinking wine with elegance and complexity
Free SO₂:	32 mg/l		
Total SO₂:	95 mg/l		
Malic acid pH:	0 g/l 3,57		

Der Name unseres Zweitwein aus der Maremma - **Ad Astra** - stammt von dem lateinischen Motto „*Per Aspera Ad Astra*“ – Über raue Pfade hinauf zu den Sternen. Große Weine können nur diesem Leitsatz getreu entstehen, da sie viel Arbeit im Weinberg erfordern. Der warme 2012er Jahrgang hat uns einen vollmundigen und facettenreichen **Ad Astra** geschenkt, der auch schon jung viel Freude bereitet.

Rebsorten: Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Syrah 10%, geheime Reben 5%

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

Tanks der Hauptfermentation: Edelstahl tanks von 50 und 105 hl

Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques und Tonneaux, einige Monate Flaschenverfeinerung

Abfüllungsdatum: Februar 2014

Alkohol:	13,65 %	Ertrag/Reben pro Hektar:	40 HI / 6.700
Gesamtextrakt:	28,47 g/l	Farbe:	Intensives Rubinrot
Restzucker:	2,21 g/l	Nase:	Reife Frucht mit Anklängen von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren und einem Hauch von Veilchen
Gesamtsäure:	5,60 g/l	Geschmack:	Am Gaumen überzeugt er durch runde Tannine und einer erfrischenden Mineralität. Ein eleganter Wein der jetzt schon trinkbereit ist, in den nächsten Jahren wird er an Eleganz und Komplexität dazugewinnen
SO₂ frei:	32 mg/l		
SO₂ total:	95 mg/l		
Apfelsäure pH:	0 g/l 3,57		

Nittardi 53011 Castellina in Chianti

Tel: +39-0577-740269 · Fax: +39-0577-741080

info@nittardi.com · www.nittardi.com



Nittardi



2012


Fattoria Nittardi
AD ASTRA
MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA