



# COLLINA DEI VENTI

## NOTEVIOLE

### 100% SANGIOVESE CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Suolo tufo argilloso, con forti pendenze.  
Vigneto impiantato nel 1987. Altitudine di 150  
m s.l.m.

La vendemmia, rigorosamente a mano,  
avviene solitamente nella 3-4 settimana di  
settembre. Le uve diraspate vengono inserite  
in un serbatoio di cemento o acciaio, nessuna  
pigiatura.

La fermentazione è spontanea. Affinamento  
in acciaio/cemento.

Frutti rossi freschi e giovani, un chianti delle  
colline senesi scattante e piacevole.

Persistente con un finale sapido ed un buon  
tannino.

Abbinamenti con salumi freschi, antipasti ed  
aperitivi. Primi piatti con base di pomodoro,  
carni alla griglia e pizza.

