



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.

