

COLLINA DEI VENTI

ECHEO

**95% SANGIOVESE, 5% MALVASIA N.,
CANAIOLO, COLORINO, TREBBIANO
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, fresco e
piacevole. Persistente con un finale sapido
ed un tannino levigato. Nato per utilizzo
quotidiano e duttilità di abbinamento.

Abbinamenti con salumi freschi, pasta con
qualsiasi tipo di sugo contenga il pomodoro.
Primi piatti con base di pomodoro, carni alla
griglia e pizza.

