

## Noteviole 2023 Chianti Colli Senesi DOCG - Collina dei Venti



Nazione: Italia  
Regione: Toscana  
Geologia Terreno: argille e tufo  
Genere: Vino  
Denominazione: Chianti dei Colli Senesi Docg  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Sangiovese  
Annata: 2023  
Età delle Vigne: 30-40 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 5 mesi in cemento  
Grado Alcolico: 14%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sintetico  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sangiovese, fermentazione spontanea, affina per 6 mesi in acciaio e cemento.  
Biologico certificato.  
Sentori chiave: Violetta, marasca e timo.

Naso: sentori di fiori, note pepate di ciliegia turgida e erbe aromatiche

Bocca: sferzante, dotato di buona struttura, lunghezza e trama, con note fruttate in entrate e vegetali e speziati in allungo

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a San Gimignano, in Toscana, nel cuore dei Colli Senesi, dove il vitigno protagonista è da secoli il Sangiovese, in grado di donare qui, grazie all'argillosità dei suoli, alla pendenza delle

vigne e alle grandi escursioni termiche, espressione unica e nobile.

Qui Mauro e Lorenzo, padre e figlio, gestiscono dal 2011 l'azienda di famiglia fondata nel 1986, decidendo di lavorare in Biologico, usando esclusivamente lieviti indigeni e affidandosi alla naturalità degli eventi che avvengono in vigna, cercando di intervenire il meno possibile se non quando necessario.

L'azienda lavora principalmente Sagniovese oltre a produrre vini bianchi come la tradizionalissima Vernaccia di San Gimignano e i classici uvaggi a base di Trebbiano e Malvasia.

Stilisticamente i vini di Collina dei Venti risultano sempre molto puliti, precisi e cristallini, mescolando beva a complessità e struttura.

Il Noteviole è un Sagniovese proveniente da vigne di circa 40 anni su suoli argillosi, calcarei e sabbiosi.

Un Chianti il cui nome sottolinea le caratteristiche aromatiche del vino che regala note di violetta, di frutta croccante ed di erbe aromatiche, mostrando un'importante complessità che viene coadiuvata da una freschezza permeante capace di snellire beva e affinarne il profilo aromatico.