METERI
SELEZIONE VINI

Noteviole 2024 Chianti DOCG - Collina dei Venti

Nazione: Italia
Regione: Toscana
Geologia Terreno: argille e tufo
Genere: Vino
Denominazione: Chianti Docg
Tipologia: Rosso
Vitigno: Sangiovese
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in acciaio e cemento
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 16° C
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 speziate in allungo

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

METERI
SELEZIONE VINI

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 Sangiovese 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 Sangiovese 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.