

TENUTA LA NOVELLA



La belle Toscane de Simone...

Située au sud-est de Florence, la Tenuta la Novella a été acquise par François Schneider en 1996, un défi de taille alors que la propriété était à l'abandon depuis plus de 20 ans.

Dès le départ, le choix d'une agriculture biologique a semblé évident pour redonner vie à ces terres : il aura fallu 10 ans pour remettre en ordre toutes ses vignes et oliveraies.

Sis entre 350 et 650m d'altitude, le vignoble de 12 hectares, planté en haute densité, est dédié à la culture du sangiovese surtout, aux côtés de syrah, merlot et cépages blancs locaux.

Aujourd'hui, aux champs comme au chai, on peut compter sur les bons soins de l'ami Simone pour tirer habilement profit de ce terroir toscan.

Provenance : Italie / Toscane

Appellation : Chianti Classico

Type : Rouge



Millésime : 2021

Cépages : 95% sangiovese, 5% merlot

Viticulture : vignes à 450m d'altitude; vendanges manuelles.

Vinification : parcellaire via levures indigènes, en cuve inox, de 15 à 20 jours; remontages et pigeages occasionnels.

Élevage : 12 mois, en foudre à 90%, en jarre à 10%

Dégustation : notes de mûre, d'écorce d'orange et d'épices, acidité fraîche corps moyen, tannins enveloppants, longue finale.



Casa di Colombo



28,95\$

Spécialité par lot



08032532580226



On lève notre verre au seul Chianti Classico certifié en biodynamie à la SAQ !