

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 22 Settembre 2016 | aggiornato alle 12:20 | 44831 articoli in archivio

HOME [VINO](#) [AZIENDE e CANTINE](#)

di Mariella Morosi

Colline di Sopra crea “Tredici M” Moscato bianco secco e aromatico

Pubblicato il 18 Luglio 2014 | 17:48

“Tredici M”, nuovo nato nell’azienda Colline di Sopra di Montescudaio, è un Moscato bianco secco, frutto di un imprevisto della natura, ma a cui si pensava da tempo. Grande la sua versatilità negli abbinamenti culinari



Al “Tredici M”, bianco Toscana Igt dell’azienda **Colline di Sopra** di Montescudaio (Pi), si addice questo numero fortunato. Così è stato battezzato questo nuovo vino,

nato un po' per caso con uve destinate ad un altro prodotto, ma con tutte le caratteristiche giuste un grande avvenire. Se dietro ad ogni vino ci sono persone e storie, per la nascita di questa etichetta bisogna ringraziare il maltempo dell'anno scorso.

L'azienda produce infatti fin dal 2010 il Luis, Moscato Bianco Passito Igt, che nasce da uve vendemmiate tardivamente e sottoposte ad appassimento in fruttai perché questo vitigno, un piemontese, in questo caso naturalizzato toscano, possa concentrare aromi e profumi. In realtà gli studi ampelografici commissionati da Luisa Silvestrini, proprietaria e vignaiola di Colline di Sopra, avevano individuato come ideale questo terreno della costa toscana.

Quella del 2013 è stata però un'annata inconsueta, con piogge frequenti che hanno caratterizzato il periodo antecedente alla vendemmia e che non hanno risparmiato neppure la fase della raccolta. Abbandonata l'idea di produrre il Luis, l'enologo Giovanni Ballo, d'accordo con Luisa Silvestrini, ha intuito che questo imprevisto della natura poteva rappresentare in concreto l'opportunità di realizzare un progetto a cui si pensava da tempo: quello di produrre un vino con uve Moscato Bianco, ma secco.

Quindi la svolta nella vinificazione: alla pressatura è seguita la fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, fino al completo esaurimento degli zuccheri. Anche l'affinamento si è svolto in acciaio, per sei mesi sulle sue fecce fini. Il risultato ha premiato una scelta coraggiosa e dagli esiti tutt'altro che prevedibili.

"Tredici M" è un vino raffinato color dell'oro, con un corredo aromatico in cui si intrecciano note di fiori d'arancio, albicocca, miele, agrumi e salvia, fresco e persistente con un finale di mandorla amara. Grande versatilità negli abbinamenti: primi piatti, formaggi a media stagionatura e perfetto anche con preparazioni etnico-fusion.

"Tredici M" si aggiunge così agli vini, oltre al già citato Luis, passito da meditazione dal complesso corredo aromatico. Sono i rossi Eola, un blend fresco ed equilibrato vinificato e affinato in acciaio, il Larà (Merlot e Syrah) strutturato e intenso, il Ramanto (Cabernet Franc e Petit Verdot) dopo l'acciaio affinato in barrique di secondo passaggio e infine il Sopra, Sangiovese in purezza.



TREDICI^M

BANCO TOSCANA IGT



scende fino al Tirreno. Il suolo è di argille blu, sabbie e limo, conchiglie e coralli del Pleistocene, di difficile drenaggio e impegnativo per il vigneto. Sono cinque gli ettari vitati, risultato di un'approfondita selezione varietale. Altri due ettari sono ad oliveto, di varietà leccino. Obiettivo aziendale è naturalmente l'alta qualità, insieme al rispetto ambientale con la conduzione biologica delle colture, con l'impiego di energie rinnovabili e con una corretta gestione delle risorse idriche.

Colline di Sopra

vie delle Colline 17 - 56040 Montescudaio (Pi)

Tel e fax 0586 650377

www.collinedisopra.com

info@collinedisopra.com