



Published on febbraio 11th, 2016 | by Perri

0

Colline di sopra, il vino dell'architetta

Convocato dalla volitiva e preparata Claudia Bondi (per l'occasione con un delizioso abbigliamento stile british), eccomi all'enoteca Ombre Rosse tra scaffali traboccanti di bottiglie vino e manifesti del primo capolavoro di John Ford con John Wayne (se non l'avete visto rimediate) per la presentazione dei prodotti della cantina "Colline di sopra" di Montescudaio, Pisa. I vini dell'architetta, un'altra donna del vino. Ormai se ne incontrano più nell'eno che nella gastronomia, dove il potere è ancora maschile. Piemontese, Luisa Silvestrini è arrivata in Toscana seguendo il vento che soffiava sulla vela della sua barca, grande passione. Ma vi è rimasta per il vino. Il suo ultimo progetto è stato proprio quello per la cantina incassata nella collina e sormontata da un'ampia tettoia dove le uve vengono selezionate. Tutto a bassissimo impatto ambientale e conduzione biologica. I tini vengono riempiti per caduta e l'uso delle pompe è ridotto al minimo. La superficie vitata è di 5,1 ettari. Il bello è che non c'era nulla qua, ma Luisa Silvestrini ha condotto studi ampelografici e quindi piantato le viti cominciando a produrre nel 2009. Il risultato sono alcuni vini interessanti come l'Eola, che presumo sia la signora di Eolo, dio dei venti. Si tratta di un blend (Merlot, Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Syrah) della stagione monsonica 2014, ricordate quell'estate tempestosa? Potente, si è adattato benissimo alle aringhe arrotondandone la salinità; ottimi rossi anche il Larà (Merlot e Syrah) abbinato a un ossbus e il Ramanto (Cabernet Franc e Petit Verdot). Però, confesso, mi ha conquistato Tredici, un "moscato sbagliato": bianco derivante dalla pressatura delle uve subito dopo la raccolta, decantazione statica a freddo, fermentazione lenta con lieviti spontanei fino a esaurimento degli zuccheri. Maturazione di sei mesi sulle fecce fini in serbatoio di acciaio a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con sfumature verdi ha questo passaggio di passito che lo rende un bianco avventuroso, quasi sfacciato. Un ragazaccio seducente, per tutte le stagioni.

[Back to Top ↑](#)
[Log In](#)

Username

Password

 Remember Me

[Register](#) | [Lost Password](#)

[Commenti recenti](#)
[Perri su Ristorante di pesce a Londra](#)
[Perri su Ristorante buono a Reggio Emilia domani a pranzo](#)
[Non so per voi, ma per me...](#)

[TUTTI DA ALDO AL BORGO ANTICO](#)
[Categorie](#)

[Cinguettii](#)



Luisa Silvestrini

Share this post: [on Twitter](#) [on Facebook](#) [on Google+](#)

Tags: [biologico](#), [Colline](#), [Montescudaio](#), [vino](#)

About the Author

Perri

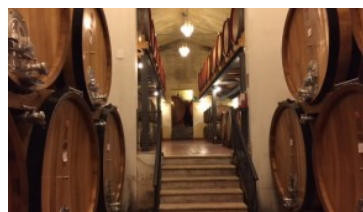
Related Posts



Matteo Lunelli presidente di IWSC →



La Valentina, un vino che fa Auhà →



Scorribanda dai Barbi, dove il vino incontra la storia →



Villanoviana, nome antico e moderna passione →

Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento



Questo sito raccoglie le esperienze culinarie di giramondo decennale...

Tweet

[Segui](#)

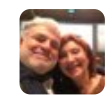


Roberto Perrone
@Perri57

3h

Colline di sopra, il vino dell'architetta perrisbite.it/?p=13001

[Espandi](#)

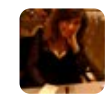


Roberto Perrone
@Perri57

22h

Lirus, una libreria da premio perrisbite.it/lirus-una-libr...

[Espandi](#)



Camilla Rocca
@RoccaCamilla

10 Feb

Coccole a #milano per #sanvalentino su [@ilgiornale @oloapmarchi @Perri57](#) e voi siete romantici? pic.twitter.com/10mygaUkXf

[Ritwittato da Roberto Perrone](#)



Twitta a @Perri57