

COSTA TOSCANA IGT EOLA 2015 COLLINE DI SOPRA

Note di degustazione:

Il colore è un classico rubino intenso, giovanile, scuro e compatto.

I profumi hanno un approccio etereo e posseggono altrettanta intensità: spiccano sentori di prugne mature, more, mirto e spezie fresche in un insieme nitido ed espressivo.

L'attacco sul palato è deciso, si avverte il calore dell'annata ben contrastato dalla fragranza del frutto, lo sviluppo è denso e morbido grazie a una tessitura tannica fitta, incisiva ma mai aggressiva. Il finale è coerente, lungo, bilanciato, piacevolmente caratterizzato dalla maturità del frutto. Godibile fin da subito, è in grado di promettere un buon potenziale di longevità, grazie all'equilibrio e alla qualità della struttura.

Temperatura di servizio:

18 gradi

Abbinamenti gastronomici:

Piuttosto eclettico, può essere proposto con piatti anche speziati e leggermente aromatici anche se privilegia antipasti, prime e seconde portate a base di carne della tradizione toscana.