

Colori Merlot

COLLINE DI
SOPRA



Denominazione:

Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Merlot

Vinificazione:

Vendemmia manuale. Selezione delle bacche con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique di Rovere francese di secondo passaggio, **Seguin Moreau, Icone Elégance ML**. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio)

Note di degustazione:

Colore rosso rubino denso e chiaro con lievi riflessi rosso granata. Il bouquet è caratterizzato da note intense di more, mirtilli e prugne mature, a cui si aggiunge un pizzico di cioccolato e caffè che esalta l'esperienza di degustazione. Questo vino rivela anche un tocco elegante di liquirizia. La mineralità è ben strutturata e piacevolmente calda. I tannini sono maturi ma freschi e garantiscono una persistenza ottimale con un meraviglioso finale vivace.

Abbinamenti gastronomici:

È un vino che si sposa molto bene con la carne di selvaggina, come la lombata di capriolo, ma anche il salame di cinghiale, il porcellino da latte allo spiedo e la carne grigliata. Inoltre, si fa valere anche in abbinamento a un pecorino di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16 - 18° C

Il tappo:

Il tappo garantisce l'assenza di tricloroanisolo

Soc. agr. Le Colline di Sopra srl
Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia
Tel. +39 0586 650 377
www.collinedisopra.com

