

Soover

COLLINE DI
SOPRA



Denominazione:

Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno:

Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione:

Vendemmia manuale. Selezione degli acini con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio. L'affinamento di 6 mesi avviene in tino d'acciaio. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione

Un rosso rubino scuro e concentrato. Il bouquet è coerente e mostra distinte note fruttate di mora, cassis e prugna, con un pizzico di cioccolato e una delicata nota di erbe. Al palato, questo vino è finemente strutturato e rivela una vivace freschezza con un frutto che è splendidamente pieno ed equilibrato meravigliosamente pieno ed equilibrato. La mineralità è ben marcata e piacevolmente caldo.

Abbinamenti gastronomici

Un vino che ama le carni alla griglia, la selvaggina e le carni brasate, ma anche la pasta al ragù o ai funghi porcini. Da non dimenticare sono i tipici antipasti.

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

