

COLLINE DI
SOPRA



SOPRA Merlot

Ursprungsbezeichnung:

Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte:

Merlot

Vinifikation:

Manuelle Ernte. Selektion von Beeren mit einer optischen Selektionsmaschine. Gärung mit einheimischen Hefen in Stahltanks und anschließende malolaktische Gärung. Die Reifung von 24 Monaten erfolgt in neuen Eichenfässern French, **Seguin Moreau, Icone Elégance ML**. Anschließend erfolgt die Abfüllung (ohne Filterung).

Degustationsnotiz:

Schöne intensive und brillante rubinrote Farbe. Die Aromen sind komponiert, geordnet und gerichtet auf Noten von Brombeeren, Pflaumen, schwarzen Kirschen, mit leichten Anklängen von Zimt und Nelken, ohne Anzeichen von pflanzlichem Charakter. Im Mund entwickelt er sich intensiv, er ist energisch und kontrastreich, mit einer duftenden und stärkenden Frucht und lebendigen Tanninen, die die extreme Jugend des Weins signalisieren. Der Abgang zeigt einen angenehm herzhaften Hintergrund und vermittelt das Gefühl eines Merlot mit einer einzigartigen Persönlichkeit, der wenig mit anderen "superweichen" Modellen desselben Typs übereinstimmt und die richtige Raffinesse in der Flasche benötigt, um sein Potenzial voll auszuschöpfen.

Serviervorschläge:

Es ist ein Wein, der sich nicht scheut, am Tisch mit Fleischzubereitungen verschiedener Art konfrontiert zu werden, vom Grillen über Braten bis hin zu Eintöpfen.

Serviertemperatur:

16 – 18° C

Verschluss:

Die Auswahl der Gaschromatographie gewährleistet TCA-freie

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

