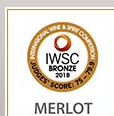


COLLINE DI
SOPRA



SOPRA Merlot

Denominazione:

Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno:

Merlot

Vinificazione:

Vendemmia manuale. Selezione degli acini con una macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique nuove di rovere francese, Seguin Moreau, l'cône Elégance ML. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione:

Bel colore rubino intenso e brillante. I profumi sono composti, ordinati e indirizzati su note di more, prugne, amarene, con lievi accenni di cannella e chiodo di garofano, senza nessuna evidenza di carattere vegetale. In bocca si sviluppa con intensità, è energico e contrastato, con un frutto fragrante e tonico e tannini vivi, presenti, che segnalano l'estrema gioventù del vino. Il finale mostra un fondo piacevolmente sapido e prevale la sensazione di un Merlot dalla personalità singolare, poco allineata con altri modelli "supermorbidi" della stessa tipologia, che necessita del giusto affinamento in bottiglia per esprimere in pieno le sue potenzialità.

Abbinamenti gastronomici:

È un vino che non teme di confrontarsi a tavola con preparazioni a base di carne di vario genere, dalle cotture alla brace agli arrostiti e addirittura agli umidi.

Temperatura di servizio:

16 – 18°C

Il Tappo:

La selezione mediante gascromatografia garantisce l'assenza di TCA

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

