

COLLINE DI
SOPRA



SOPRA

Petit Verdot

Denominazione:

Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno:

Petit Verdot

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 in Rovere francese, **Seguin Moreau, Icone Elégance ML**. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione:

Il colore è scuro, quasi nero, concentrato e insieme brillante. I profumi sono molto originali, con note balsamiche spiccate, cenni di anice, menta e cioccolato (after-eight), privi di sentori vegetali. L'attacco sul palato è deciso, equilibrato, molto denso ma non aggressivo; il frutto è integro e maturo, la fresca acidità lo stimola e incalza, i tannini sono esuberanti ma anche dolci e saporiti e il finale non si sviluppa in ampiezza ma in profondità, con ritorni aromatici di carattere speziato e balsamico. Un vino che si presenta, nonostante la giovane età e qualche tannino da ammorbidire, già in buone condizioni di equilibrio e accompagnato da una personalità interessante.

Abbinamenti gastronomici:

Questo vino è molto adatto ai primi piatti conditi con ragù e a filetti al pepe, ma non disdegna qualsiasi preparazione a base di selvaggina, compresi i crostini alla toscana.

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

