

COLLINE DI
SOPRA



SOPRA

Cabernet Franc

Ursprungsbezeichnung:

Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte:

Cabernet Franc

Vinifikation:

Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation im Stahltank mit indigener . Malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24- monatige Ausbau erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz:

Die Farbe ist ein dunkles Rubinrot mit glänzenden Reflexen. Das Bouquet ist sehr charakteristisch und komplex mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Zitrus Medica und einer frischen balsamischen Note. Am Gaumen schmeckt man eine lebendige, makellose und knackige Frucht die sich dynamisch und progressiv entwickelt. Die Tannine sind engmaschig, süß und würzig, mit einer ausgesprochen feinen Körnung. Der lange, strukturierte Abgang verspricht einen großen Ausblick. Ein Wein der bereits in seinem jungen Alter, Charakter mit Ausgeglichenheit vereint und der ein großes und komplexes Potenzial birgt.

Servievorschläge:

Wie zu allen Weinen der SOPRA-Linie passen zu diesem Wein am besten deftige Fleischgerichte. Dieser bereits ausgeglichene Rotwein meistert hervorragend die Kombination mit Vor- und Hauptspeisen. Der würzige Charakter seines Bouquets macht diesen Wein zu einem hervorragenden Begleiter für Gerichte mit scharfen Bestandteilen, sowie Pilzgerichten.

Serviertemperatur:

16° - 18° C

Verschluss:

Die Selektion durch Gaschromatographie garantiert kein TCA

Soc. agr. Le Colline di Sopra srl

Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia

Tel. +39 0586 650 377

www.collinedisopra.com

