

I vini della cantina toscana Colline di Sopra in scena all'Enoteca Ombre Rosse di Milano

03/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com



Colline di Sopra è un'azienda biologica nata nell'autunno del 2006 sui pendii che da Montescudaio si affacciano degradando sulla Val di Cecina. La cantina è una creazione di Luisa Silvestrini, architetto piemontese che ha realizzato una costruzione moderna, incassata nella collina e che ben si integra con il suo territorio che la circonda.

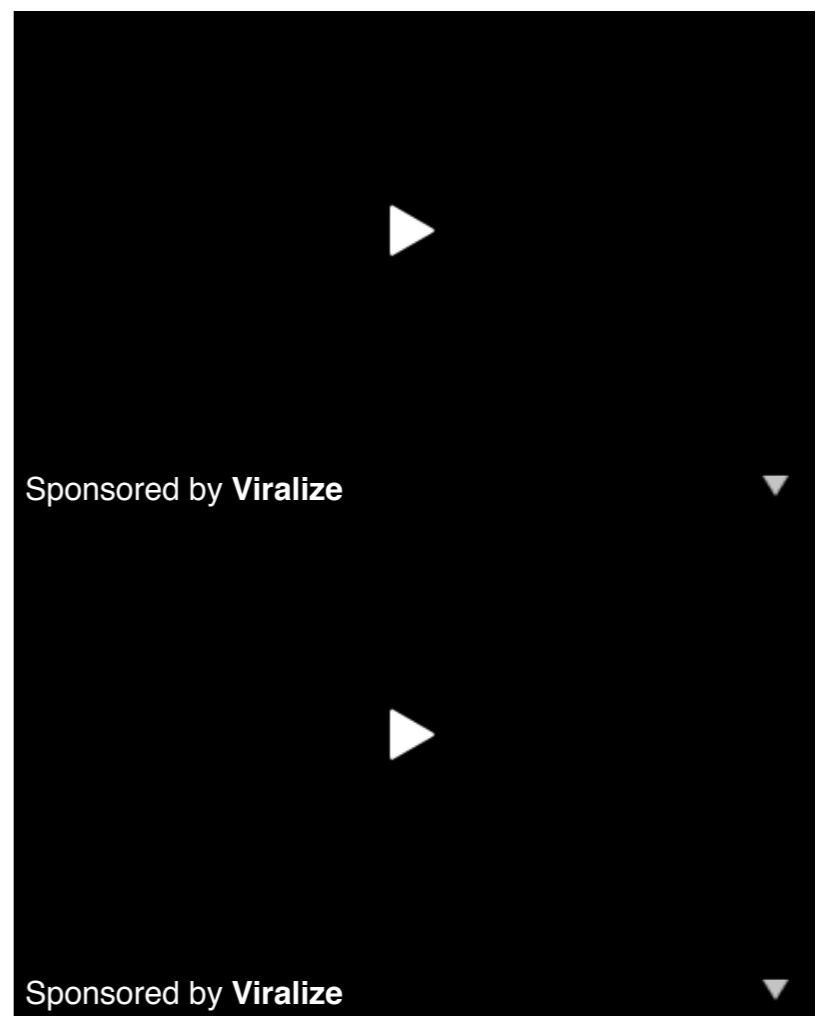


"I Collinari" (così scherzosamente ma non troppo, Luisa definisce se stessa ed i suoi collaboratori) tornano a Milano per condividere vino e cibo insieme ai professionisti della stampa presso l'Enoteca Ombre Rosse di via Plinio.

La degustazione, guidata da Luisa Silvestrini, titolare dell'azienda pisana e da Claudia Bondi di Perle&Perlage, è iniziata con **Tredici m Bianco Toscana IGT 2014** 2014 come aperitivo: Moscato Bianco vinificato in secco prodotto per la prima volta in maniera intenzionale nel 2014 (ndr: esordi infatti nel 2013 a seguito di uno di quelli che la storia enologica insegna essere spesso un beneaugurante 'incidente'), che ha mostrato un appeal sensoriale dove l'intensità tipica del vitigno aromatico si interseca ad uno spettro organolettico ampio, costellato di fiori gialli, erbe officinali e rimandi di albicocca essiccata. Alla vista si presenta con un bel colore giallo intenso caratterizzato da intriganti sfumature smeraldo. La bocca esibisce un leggiadro equilibrio tra freschezza e struttura, con un finale persistente tratteggiato da note e ritorni aromatici speculari rispetto al naso.

Le vigne hanno appena 8 anni, e già ottengono ottimi risultati, i rossi ti sorprendono per l'eleganza e per i profumi di macchia mediterranea non propriamente tipici per queste zone.

Search The Site ...



ARTICOLI SUGGERITI



In carrozza, per scoprire gli asparagi di Terlaro all'insegna di un turismo slow

03/2016



Martedì 8 Marzo un menu a 4 mani, 4 Stelle Michelin, 100% biologico

03/2016



A Venezia inizia il countdown per l'inaugurazione dell'ottava edizione di Gusto in Scena

02/2016



Le verdure e la frutta di stagione di Cortilia

02/2016



Degustazione ad alta velocità per l'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Asiago Dop



Una volta a tavola l'antipasto di sardine di Cadice e burro Echirè è stato servito in abbinamento ad **Eola Rosso Toscana IGT 2014**, prodotto per la prima volta nel 2009 e da subito individuato come “carta d'identità” della cantina: e nell'annata 2014 Eola si è innalzato addirittura a bandiera di Colline di Sopra, poiché le piogge continue ed abbondanti hanno imposto di prendere delle decisioni cruciali, per cui Luisa e l'enologo Giovanni Bailo hanno stabilito di non fare uscire i vini rossi tranne Eola, aggiungendo al suo classico blend di Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc e Petit Verdot (che di norma confluiscono in Ramanto).

Il risultato è...Eola; una bottiglia che si conferma carta d'identità della cantina, ed in cui spiccano amarena e rimandi di sottobosco.

L'ossobuco con purè è stato servito in abbinamento a **Larà Rosso Toscana IGT 2013**: anch'esso, come Eola, non viene affinato in legno, ma nasce invece dall'unione di Merlot e Syrah, ed esibisce una silhouette scandita dal binomio morbidezza/incisività grazie al Merlot che marca l'incipit sensoriale ed il Syrah che sigilla il finale con accenti di pepe nero. Luisa ha voluto condividere anche un assaggio non previsto di **Ramanto Rosso Toscana IGT 2013** (Cabernet Franc e Petit Verdot), prodotto per la prima volta nel 2009 e che, insieme a Sopra (Sangiovese 100%), costituisce la cosiddetta “top di gamma” di Colline di Sopra, e anche stavolta Ramanto ha espresso la sua indole aristocratica, esaltata e non adombrata dall'opulenza e dalla forza, tipiche del vitigno.



L'ultimo calice del convivio è stato **Luis Moscato Bianco Passito 2012**, un vero “piemontese in Toscana” (proprio come Luisa!), accompagnato da pasticceria secca e mandorle: datteri, miele, salvia e una bella mineralità nel finale.

Una sensazione si è evidenziata con crescente profondità durante l'evento, quella di essere di fronte ad una intima analogia tra il carattere dei vini e quello della persona, Luisa, che li accompagna in tutto il loro viaggio: questa in fatti non è solo un'avvincente storia di vino, ma è l'avventura di una persona che forse qualche anno fa non avrebbe mai pensato ad una vita a Montescudaio. E che sarebbe diventata “La Collinara”.

COLLINE DI SOPRA

Via delle Colline, 17 / Montescudaio (PI)

<https://www.collinedisopra.com>

Mariella Belloni



abbinamento

Colline di Sopra

convivio

eleganza

evento

Montescudaio

Val di Cecina

vigne

vini

Like this Article? Share it!



Tweet

Accedi

Related Post



Con la nuova Acqua Mood Spumador SPA rivoluziona il mondo dell'acqua



Il 5 marzo a Prato la Festa delle Donne del Vino



Ornellaia, la casa vinicola di Bolgheri, presenta l'Eleganza della Vendemmia 2013



Una Pasqua golosa tra le vigne dell'Oltrepò Pavese da Prime Altare Wine Resort

Comments are closed.

← Previous post

Next post →

SaporiNews  .com

[HOME](#) [REDAZIONE](#) [COLLABORA](#) [ACCEDI](#) [PUBBLICITÀ](#)

Sapori News. Testata registrata presso il Tribunale di Milano il 05.05.2014 N°163