

## Colline di Sopra torna a Milano

- [> Piemontesi in Toscana](#)
- [> L'incontro all'Enoteca Ombre Rosse](#)
- [> Annata 2014](#)
- [> Vini che seducono](#)
- [> I primi dieci anni di Colline di Sopra](#)



## Piemontesi in Toscana



Doppio successo per Luisa Silvestrini titolare dell'azienda "Colline di Sopra", dopo la nomina a presidente del Consorzio di Montescudaio, l'entrata nell'associazione "Donne del Vino", di cui Donatella Cirimbelli Colombini è diventata di recente presidente.

Soprattutto se pensate che Luisa non è nativa della Toscana ma arriva dalla Lombardia e precisamente da Pavia, anche le sue origini sono piemontesi, per giunta è architetto e non ha mai avuto niente a che fare con il mondo del vino.

Galeotte sono state, così per dire, le vacanze estive in Toscana, per lei, il marito Paolo e il figlio Marco che si sono innamorati di questa terra, tanto da decidere di acquistare un piccolo appezzamento di terreno e di iniziare a produrre vino.

Su un'area di 5,1 ettari vengono quindi piantati vitigni bordolesi a cordone speronato, Sangiovese - simbolo per antonomasia della Toscana-, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Moscato Bianco, una sorta di alter ego di Luisa, anche lui "un piemontese in Toscana". Luisa Silvestrini è affiancata da un valido staff composto dall'enologo Giovanni Bailo, l'agronomo Mauro Carrara e Gianluca Mattia, responsabile della cantina e dei lavori agricoli.

## L'incontro all'Enoteca Ombre Rosse



Ho incontrato Luisa e i suoi vini, a Milano, all'Enoteca Ombre Rosse, nello stesso luogo dove l'avevo conosciuta un anno e mezzo fa. La degustazione è stata organizzata, come la scorsa volta, dalla pr Claudia Bondi che l'ha condotta con la solita eleganza che la contraddistingue.

Ci ha dato il benvenuto con un aperitivo alla francese, termine che indica l'usanza in Francia di bere come aperitivo dei vini dolci, con 'Tredici M 2015' moscato bianco secco Igt. Un vino nato per sbaglio nel 2013, quando non riuscirono ad ottenere la versione passito dolce.

Ne è uscito un ottimo prodotto, abbinabile a formaggi, a foie gras, a pasticceria secca e volendo anche piatti fusion-orientali ed io aggiungerei anche ai crostini toscani, quelli preparati con i fegatini.

## Annata 2014



La degustazione prosegue a tavola con sardine di Cadice, pane casereccio ed 'Eola rosso Igt 2014', blend di uve Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Un'annata difficile, in cui le avverse condizioni atmosferiche hanno messo a dura prova questo vino. Luisa Silvestrini ha deciso nel 2014 di produrre come rosso solo Eola, e quello che abbiamo bevuto è un vino piacevolmente beverino e fresco.

## Vini che seducono





Si prosegue con ossobuco alla milanese con purée di patate con due abbinamenti, il primo è 'Larà rosso Igt', da uve Merlot e Syrah, è uno degli ultimi nati, dopo Ramanto ed Eola, il nome deriva infatti dalle prime due sillabe iniziali e finali. Un vino che seduce, con tannini morbidi e setosi, dal gusto pieno e strutturato.

Il secondo è 'Ramanto' rosso Igt, da uve Cabernet Franc e Petit Verdot, è il vino di punta dell'azienda, le sue caratteristiche organolettiche lo rendono importante, con un ottimo equilibrio che emerge dopo un affinamento in barriques di primo e secondo passaggio. Della produzione di Colline di Sopra, questo è il vino che avrà lunga vita, e il tempo ce ne darà conferma.

## I primi dieci anni di Colline di Sopra



La degustazione si conclude con 'Lùis Igt 2012 Moscato Bianco Passito' abbinato a pasticceria secca, omaggio alla titolare, Lùis è il nomignolo con cui viene chiamata in famiglia, e alle sue origini piemontesi.

Quest'anno l'azienda "Colline di Sopra" compie dieci anni. Per Luisa Silvestrini è un bel traguardo, sia dal punto lavorativo, sia come donna, per aver creato dal "nulla" questa splendida piccola realtà. Chapeau!

Nella foto principale Luisa Silvestrini ed il marito, alcuni momenti della degustazione con vini e piatti assaporati, l'organizzatrice Claudia Bondi

25 Febbraio 2016  
Isabella Radaelli

