

Colline di Sopra: dove c'era una volta il mare

- Aprile 11, 2017
- Scritto da [Jenny Gomez \(/recensioni/itemlist/user/816-jenny-gomez.html\)](/recensioni/itemlist/user/816-jenny-gomez.html)
- Pubblicato in [degustazioni \(/recensioni/itemlist/category/231-degustazioni.html\)](/recensioni/itemlist/category/231-degustazioni.html)



[\(/media/1/2/items/cache/204757ca7bd6132cd016d035cbfc27c8_XL.jpg\)](#)

La storia e vini di Ulrich Ziegler. Dalla Svizzera alla Toscana cercando l'unicità.

Gioia, colori, bellezza, creatività e vini genuini. È Colline di Sopra, un gioiellino di azienda agricola, dove l'accoglienza sincera è il biglietto da visita.

L'ingegnere svizzero **Ulrich Ziegler**, titolare della cantina, nonostante il nome austero contraddice i cliché e sprigiona passione e convivialità da tutti i pori. Con estrema pazienza ama trattenersi con gli ospiti per raccontare ogni singolo dettaglio delle sue vigne e dei suoi vini. Ulrich ha un curriculum lungo che proviamo a sintetizzare.



È laureato in Ingegneria Agraria e Ingegneria Industriale, è stato consulente di grandi aziende, ha gestito una importante realtà nella commercializzazione dei vini e ha fatto esperienza da Domaine de la Romanée-Conti e Domaine Leroy. Con questo background matura la decisione di acquistare un'azienda in Italia e sceglie Montescudaio (un angolo della Toscana di cui abbiamo precedentemente già parlato). Da un sinuoso pendio, a circa 150 m. s.l.m. dove è ubicata l'azienda, si ha una visione panoramica dei 9 ettari di proprietà e dell'incantevole paesaggio circostante.



Colline di Sopra, nata nel 2006 e rilevata da Ulrich nel 2016, è un'azienda ecofriendly. Il rispetto per l'ambiente ha comportato il conseguimento della Certificazione biologica, l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili e la gestione parsimoniosa delle risorse idriche.

Il moderno fabbricato quasi si mimetizza con la collina, la cui composizione svela un terreno ricco di sedimenti marini risalenti ad un'epoca geologicamente remota: il Pliocene. Ne trae vantaggio il patrimonio viticolo composto da Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Moscato Bianco. Basse rese per ettaro e 25.000 mila bottiglie all'anno, dall'habillage molto originale. La parola d'ordine è: riconoscibilità. Etichette rettangolari verticali, colori Pantone. Il gruppo che rende possibile il "sogno" di Ulrich è composto dal consulente agronomo Mauro Carrara; dal consulente enologo Giovanni Bailo; dal responsabile della cantina e della vigna Gianluca Mattia; e dall'efficiente e simpatica responsabile della comunicazione Nina Orth.

La degustazione



Tredici - Bianco Costa Toscana Igt 2015

È uno dei Moscato di famiglia. Questa versione non fa appassimento, quindi è secco. Il colore è giallo paglierino con accesi riflessi verdolini. Al naso è molto invitante, ventaglio di profumi che spaziano dal bergamotto all'albicocca passando per la menta e la salvia. Al palato rivela tutta la sua freschezza e sapidità, chiusura lievemente amarognola.

Eola - Rosso Costa Toscana Igt 2014

Un vino che parla della natura. Il nome fa riferimento al vento che si incunea tra i filari. Rosso rubino intenso. Frutto di un'annata piovosa, quindi la decisione di fare un blend: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Vinificazione in acciaio. Colore invitante, rosso rubino con riflesso porpora. Naso floreale, di macchia mediterranea, ciliegia e prugna. In bocca è brioso, sapido e avvolgente.

Larà - Rosso Toscana Igt 2013

È un vino ammaliante, che polarizza e non accetta giudizi di mezza misura. Solo acciaio per questo riuscito blend di Merlot e Syrah (che connota marcatamente il profilo olfattivo e gustativo). Bel colore rosso rubino vivido con riflessi purpurei. Annusandolo scopriamo in sequenza sentori di frutti di bosco, menta, pepe e polvere da sparo. Sorso bello strutturato e avvolgente; il frutto svela tutta la sua piacevolezza. Ha ottenuto il riconoscimento da Decanter World Wine Awards 2015.

Sopra - Montescudaio Sangiovese Doc 2013

Nato come una scommessa, produzione limitata: 5 barrique. Sangiovese in purezza. Fa fermentazione alcolica in acciaio seguita da fermentazione malolattica, sosta per circa 1 anno in barrique di rovere francese di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia. Calice rosso rubino con riflesso granato. Affiorano note balsamiche e di frutta rossa in confettura. Gradevolmente tannico e persistente.

Ramanto - Rosso Toscana Igt 2013

Potenza ed eleganza in equilibrio. Uvaggio di Cabernet Franc e Petit Verdot. Fermentazione alcolica in acciaio seguita da fermentazione malolattica, élevage per 1 anno in barrique di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Giocoso bouquet di more, pepe, menta e cioccolato. Bocca tersa e sapida. Gusto corposo e fruttato incorniciato da una sapidità duratura e balsamica. Ben 93 punti, tutti meritatissimi, riconosciuti da

Vinoway.com 2015 © Il materiale pubblicato in questo portale è in gran parte protetto da copyright. E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione dell'associazione culturale e di promozione VINOWAY ITALIA | Sede legale : Via Roma, 18 32026 Mel (BL) | P.iva: 01149410258