



Colline di Sopra: TREDICI A TAVOLA

👤 [saperedivino](#) 🕒 12 febbraio 2016 📁 Eventi



Colline di Sopra non si può che ammirare.

Azienda giovane (**fondata nel 2006**) collocata in **Toscana**, nel cuore della **D.O.C. Montescudaio**, in provincia di **Pisa**.

I **vigneti** di proprietà si estendono per **circa 5 ettari**, facendo da cornice alla Cantina mirabilmente



progettata dalla proprietaria, **Luisa Silvestrini**, che da consolidato architetto ha deciso di votare il proprio lavoro alla vite.

L'intuito e l'intraprendenza, qui, sono parole che si coniugano benissimo nei vini prodotti.

Abbiamo avuto il piacere di incontrare nuovamente **Colline di Sopra**, (azienda di cui avevamo già parlato [qui](#)) avendo la fortuna e il piacere di farlo direttamente seduti a tavola con la proprietaria **Luisa**.

L'incontro è avvenuto a Milano in Via Plinio, nel ristorante Ombre Rosse (nome tratto dal grande capolavoro di John Ford con John Wayne) grazie alla mirabile conduzione di **Claudia Bondi**.

Degustare i vini di **Colline di Sopra** è stato come andare all'opera, c'è stata un'overture, dove il **TREDICI**, prodotto da uve **Moscato Bianco**, ha dominato la scena con ottimo carattere.

Ottenuto "per sbaglio" quando nell'annata 2013 non riuscirono a produrre la versione passita dolce, **TREDICI** deriva da una sfida: come in uno *Chemin de Fer* dove aspetti che il tuo avversario scopra la carta all'ultimo secondo, sfida vinta in modo magistrale.

Si conferma un vino interessante, deriva da un vitigno aromatico, qui in versione secca che porta al naso profumi e sentori di frutta stra matura, albicocca e pesca gialla, con note di uva sultanina sul finale, un naso provocante ed intenso.

In bocca conferma i profumi spiccando per la buona corposità e la spalla acida che lo rinfresca a dovere interponendosi alla persistenza.

Un **vino** davvero **ben riuscito** e soprattutto capace di invogliare a versarne un secondo bicchiere.

Primo protagonista della Storia è **EOLA**, nella sua etichetta gialla, è il rosso di presentazione dell'azienda, un blend di **Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah**.

Nel 2014 le avverse condizioni meteorologiche hanno messo a dura prova questo vino, le piogge intense infatti hanno ritardato in maniera drastica la maturazione delle uve causando problemi produttivi, **Colline di Sopra** ha scelto di produrre come rosso solo **EOLA** in quest'annata infame.

In bocca ha perso la sua (originaria) corposità, la sua persistenza, per ritrovare invece un un vino più sbarazzino, piacevolmente fresco e con sentori erbacei non troppo invadenti.

Il risultato è buono e noi apprezziamo lo sforzo di andare a produrre solo ciò che si ritiene valido, con un vino "nuovo" e particolare, dedicato al 2014.

Prodotto che convince per la sua immediatezza e semplicità di beva, chapeau!

Seconda apparizione sulla scena è **LARÀ**, vino che spicca per la sua *etichetta verde acceso*, un blend di **Merlot e Syrah**: è, senza dubbio, il vino che abbiamo gradito maggiormente.

Dotato di un buon corpo, il Syrah bilancia magistralmente le note dolci e polpose del Merlot con un pizzico di "pepe", rendendolo caldo e seducente.

Al naso le note del Syrah conducono la mente ad un vino complesso dove le note erbacee leggere, contrastano molto bene quelle di piccoli frutti rossi.

In bocca è un articolarsi di sensazioni che vanno dalle note vegetali del Syrah a quelle morbide di mora e ribes del Merlot che dona morbidezza, eleganza e garbo a questo vino.

Ecco che in scena compare l'antagonista, non per forza da intendersi in senso negativo: quel personaggio che spezza la linearità narrativa e porta al colpo di scena, il **RAMANTO**, assaggiato qui per la prima volta, è il **rosso di punta** di Colline di Sopra, prodotto da uve **Cabernet Franc e Petit Verdot**.

Vino decisamente più **intenso, virile e massiccio**, rispetto ai precedenti.

Nel **RAMANTO** caratterizzato da un'*etichetta blu profondo*, si sente il corpo **caldo ed avvolgente** del legno delle botti in cui svolge l'anno di affinamento.

Questo vino ha nel suo equilibrio la sua caratteristica non ancora espressa, l'invecchiare delle vigne, l'affinarsi delle botti e la mano dell'enologo, col passare degli anni porteranno il



RAMANTO ad esser un **vino importante**, unico e deciso.

Infine se sei stato a Parigi non puoi non fare un giro sulla Senna con un Bateaux Mouches, insomma l'incontro di questi grandi vini non poteva che concludersi con un ottimo passito, **LÙIS**.

Uve Moscato appassite lentamente su cassette forate, la disidratazione porta le uve ad una concentrazione zuccherina elevata che si esplica nel vino. Dolce ma non smielato, carico ma non invasivo.

LÙIS è un **passito molto delicato**, mantiene un comparto aromatico **fine e garbato** ed ha nell'eleganza della sua finezza l'arma bianca con la quale sfidare i grandi vini dolci italiani.

Colline di Sopra è stata ancora una volta **conferma di qualità**, di **filiera produttiva impeccabile** e di **capacità comunicativa degna di nota**.

Siamo contenti di aver confermato le note positive del nostro primo incontro, ringraziamo di questo sia Lucia Silvestrini che la carissima Claudia per "averci chiesto un parere".

Restate sintonizzati su quest'azienda, continuerà a stupire...

Andrea e Federico

Sharing is caring!



🚩 Segnalibro.

◀ Castelfranco: Un Bianco schietto come il suo territorio

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *