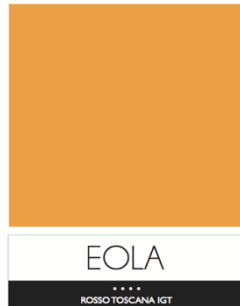


**Degustationsnotiz von Ernesto Gentili**  
(degustazionJanuar 2018)

**EOLA 2015 - Costa Toscana Rosso Igt**  
(Sangiovese, Merlot)



**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist ein klassisches, intensives, junges Rubinrot, dunkel und kompakt.

Das Bouquet setzt sich aus einer intensiven Fruchtnote in Richtung reife Pflaume, Brombeere, Myrthe und frischen Gewürzen, rein und ausdruckstark, zusammen.

Der Ansatz auf dem Gaumen ist energisch und spiegelt die Wärme des Jahrgangs 2015 wieder. Dieser Rotwein ist perfekt ausgeglichen, dank seiner feinen Fruchtnote und der engmaschigen, gut strukturierten Tannine. Der von der Reife der Frucht charakterisierte Abgang ist kohärent, lang und ausgeglichen.

Dieser Wein ist sofort trinkbar und verspricht eine gute Langlebigkeit. Ein energischer, aber niemals aggressiver Wein.

**Servicetemperatur:** 18 °C

**Serviervorschlaege:** Die Serviervorschläge für diesen fruchtige Rotwein sind vielfältig. Besonders gut passt dieser Wein jedoch zu traditionell toskanischen Antipasti, Vorspeisen und Hauptgerichten.

## **LARÀ 2015 - Costa Toscana Rosso Igt**

(Merlot, Syrah)



**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist ein intensives Rubinrot ohne chromatisches (farbliches) Übermaß.

Der Geruch ist überraschend intensiv und originell, begleitet von fruchtigen Noten nach Waldfrüchten, Pfeffer und Veilchen.

Der Eingang auf dem Gaumen ist warm, großzügig und weich. Er konzentriert sich im Zentrum des Mundes und entwickelt sich dort geordnet und präzise. Der Abgang ist noch ein wenig tanninig und jung. Eine weitere Flaschenreifung rundet den Wein ab und lässt ihn weicher werden.

Der Wein spiegelt bedingt die Wärme des Jahrganges wieder und seine ihm zu Grunde liegende Strenge ist eine teilweise Garantie für seine zukünftige Entwicklung.

**Serviertemperatur:** 18 Grad C°

**Serviervorschläge:** Dieser Wein passt hervorragend zu Hauptgerichten, Braten und gegrilltem Fleisch.

**RAMANTO 2015 - Costa Toscana Rosso Igt**  
(Cabernet franc, Merlot, Petit verdot)



**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist ein dunkles und zugleich brillantes Rubinrot. Der Geruch ist kompakt, tief und konzentriert. Das Bouquet besteht aus Gewürzen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kakao und einer leicht balsamischen Note. Der Ansatz auf dem Gaumen ist dicht, voll und konsistent mit einen weichen, samtigen Touch. Der Abgang ist rund und süß, geprägt von engmaschigen Tanninen. Das intensive Finale dieses Weines weist noch eine junge Charakteristik auf. Dank der exzellenten Qualität der Tannine, verspricht dieser Wein Komplexität und Langlebigkeit.

**Serviertemperatur:** 18 Grad C°

**Serviervorschläge:** Dieser Wein ist sehr vielseitig. Als junger Wein kann er gut zu Vorspeisen mit Wild und anderen, auch würzigen, Fleischgerichten passen. Nach einigen Jahren Flaschenreifung empfehlen wir diesen Wein mit Wildgerichten zu servieren.

**SOPRA SANGIOVESE 2015 - Doc Montescudaio**  
(Sangiovese)



**Degustationsnotiz:** Ein lebendiges und intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Der Geruch ist reif und fruchtig, mit Noten von Amarenakirsche, Himbeere und einem Anflug von Röstaromen.

Der Geschmack ist kräftige, herzhaft und energisch. Der alkoholische Einfluss wird von der für die Rebsorte typische, lebhaften Säure und der Präsenz energischer Tannine kontrastiert. Das junge Alter des Weines, verspricht keine leichte Weichheit und wird durch seinen nicht banalen Charakter kompensiert, der nach einer weiteren Flaschenreifung zur Entdeckung einlädt.

**Servicetemperatur:** 19 °C

**Serviervorschläge:** Dieser kontrastreiche Wein zeigt sich nicht in Gänze in einer einfachen Degustation, sondern kommt mit einem Essen zu seiner vollen Entfaltung. Gemeinsam mit gegrilltem Fleisch (z. Bsp. Bistecca alla Fiorentina) kommt seine Vitalität und seine Struktur, mit Tanninen und Säure, besonders gut zur Geltung.

## **SOPRA MERLOT 2015 - Doc Montescudaio**

(Merlot)



**Degustationsnotiz:** Eine schön, rubinrote Farbe, intensiv und brillant.

Das Bouquet ist geordnet, mit Noten von Brombeere, Pflaume, Amarenakirschen und einem Anflug von getrockneten Nelken ohne vegetale Noten.

Die Entwicklung auf dem Gaumen ist intensiv, energisch und kontrastreich, mit einer wohlriechenden Frucht, anregend mit lebendigen Tanninen, welche auf das junge Alter des Weines hinweisen. Der Abgang ist schmackhaft und es obsiegt der Eindruck eines Merlots mit einer einzigartigen Persönlichkeit, die sich nicht der Reihe "superweicher" Merlots anpasst. Um sein volles Potenzial auszukosten, empfiehlt sich eine weitere Flaschenreifung.

**Servicetemperatur:** 18 °C

**Serviervorschläge:** Ein Wein der sich nicht scheut mit Fleischgerichten wie z. Beispiel Gegrilltem, Braten und Gulasch serviert zu werden.

## **SOPRA PETIT VERDOT 2015 - Doc Montescudaio**

(Petit verdot)



**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist dunkel, fast schwarz, konzentriert und brilliant. Das Bouquet ist sehr originell, mit ausgeprägten balsamischen Noten, einem Hauch Anis, Minze und Schokolade (After Eight) ohne grüne, pflanzliche Noten. Der Ansatz auf dem Gaumen ist bestimmt, ausgeglichen und intensiv aber niemals aggressiv. Die Frucht ist gut integriert und reif. Die frische Säure dieses Rotweines ist stimulierend und ausgeprägt. Die Tannine sind üppig, süß und würzig und der Abgang dieses Rotweines entwickelt sich in umfangreich und in der Tiefe mit Anklängen von balsamischen und würzigen Aromen. Ein Wein, der sich trotz seiner jungen Jahren, bereits ausgewogen und mit einer interessanten Persönlichkeit präsentiert.

**Serviertemperatur:** 18 Grad

**Serviervorschläge:** Dieser Wein passt hervorragend zu Vorspeisen mit Ragù-Sauce, Pfeffersteak und kann auch mit Wildgerichten oder toskanischen Crostini kombiniert werden.

## **SOPRA SYRAH 2015 - Doc Montescudaio**

(Syrah)



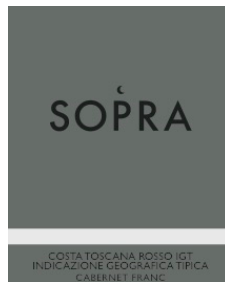
**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist ein intensive, nicht sehr dunkles Rubinrot. Das Bouquet ist varietätstypisch mit Noten von reifen Pflaumen, Blumen und schwarzem Pfeffer. Auf dem Gaumen umschmeichelt die süße Reife der Frucht das Zentrum des Mundes und findet die Energie und den Schwung für einen frischen Abgang, mit engmaschigen Tanninen und einem angenehmen, leicht mineralischen Charakter. Ein Syrah, der trotz seines jungen Alters, sowohl die Varietät als auch das „Terroir“ widerspiegelt.

**Servicetemperatur:** 17 °C

**Serviervorschläge:** Dieser Wein ist ein perfekter Begleiter für “Crostini toscani” (Röstbrot mit toskanischer Leberpaste), Vorspeisen mit Wildsauce oder auch etwas gewagtere und würzigere Gerichte.

## **SOPRA CABERNET FRANC 2015 - Doc Montescudaio**

(Cabernet franc)



**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, Zedern 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.

**Servicetemperatur:** 18 °C

**Serviervorschläge:** Ein bisschen wie alle Weine der „Sopra“ Linie, bevorzugt auch dieser Cabernet Franc die Kombination mit deftigen Fleischgerichten. Obwohl bereits perfekt ausgeglichen lässt eine solche Kombination diesen Wein geschmeidiger werden. Er passt ebenfalls hervorragend zu Vor- und Hauptspeisen mit scharfen Bestandteilen und Pilzgerichten.



## **SOPRA CABERNET SAUVIGNON 2015 - Doc Montescudaio**

(Cabernet sauvignon)



**Degustationsnotiz:** Die Farbe ist ein kompaktes, dunkles Rubinrot.

Das Bouquet hat einen eigenen Charakter, mit Noten von Myrthe, Holunder, Johannisbeere und mediterranen Blumen und Früchten, die einen Eindruck von Reife und die Verbindung mit dem Terroir herstellen.

Der Geschmack ist weich und konzentriert, mit einer robusten Struktur und ausgezeichnet reifen und geschichteten Tanninen. Der Abgang ist noch jung und hat noch viel Potenzial das sich mit einer weiteren Flaschenreifung in Gänze entwickelt. Ein langlebiger bereits trinkreifer Wein den man auch gerne im Weinkeller vergessen darf.

**Servicetemperatur:** 18 C°

**Serviervorschläge:** Es ist schwer zu sagen, welche Kombination die beste ist, da dieser Wein sehr universal einsetzbar ist. Sicher bevorzugt er Fleischgerichte, im Speziellen Rindfleisch.