

**C O L L I N E D I S O P R A**

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



Montescudaio (PI), Alta Maremma, Valle del Cecina  
10 km dalla costa Tirrenica

## L' AZIENDA COLLINE DI SOPRA

Colline di Sopra nasce nell'autunno del 2006 sui pendii che da Montescudaio si affacciano degradando sulla Val di Cecina.

Terre battute dalla tramontana che da Volterra scende fino al mare e da libeccio e scirocco che spingono i gabbiani verso terra ad annunciare la pioggia.

Un suolo di argille blu, sabbie e limo, conchiglie e coralli del Pleistocene, difficile da drenare ma affascinante da coltivare.

Cinque ettari di nuovi vigneti, impiantati selezionando i cloni più adatti al terreno e aiventi dominanti si uniscono a due ettari di ulivi già esistenti.

Obiettivo dell'Azienda è il perseguimento della più alta qualità possibile nei suoi prodotti unito alla salvaguardia e alla valorizzazione del territorio mediante la **conduzione biologica** delle colture, l'adozione di fonti di energia rinnovabile e la massima cura nella gestione delle risorse idriche.

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



## I NOSTRI VINI

**COLLINE DI SOPRA**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



Merano  
WineFestival  
since 1992

THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



## SOPRA MONTESCUDAIO SANGIOVESE DOC

**Uve** Sangiovese

**Vendemmia** manuale, in cassette da 15-18 Kg di uva l'una.

**Vinificazione** dopo la pigiadiraspatura soffice, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 15/18 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura e un primo travaso di pulizia, il vino perviene in barriques dove svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento** il vino matura per 18 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio poi, due mesi prima dell'imbottigliamento, viene assemblato e matura in bottiglia per altri 12 mesi.

**Colore** rosso rubino pieno sfumato di tonalità granata.

**Profumo** fine, di notevole ampiezza e persistenza, con note di amarena matura, liquirizia, tabacco su un fondo di spezie e mirto di grande eleganza.

**Gusto** pienissimo, ricco e strutturato, con tannini fitti e perfettamente levigati dal lungo affinamento.

**Temperatura di degustazione** 18 / 20 C°

**Abbinamenti gastronomici** grandi piatti della cucina toscana, primi con sughi strutturati, selvaggina e generalmente carni e fibra forte, eccellente anche con i formaggi lungamente stagionati

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com



## RAMANTO IGT TOSCANA ROSSO

**Uve** Cabernet Franc e Petit Verdot.

**Vendemmia** manuale, in cassette da 15-18 Kg di uva l'una.

**Vinificazione** dopo la pigiadiraspatura, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 12/15 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino perviene in barriques di rovere francese, dove svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento** il vino matura in barriques di rovere francese, in parte nuove, per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

**Colore** rosso rubino intenso e compatto fino ai bordi

**Profumo** fine e ampio, di grande complessità, il vino evidenzia note dolci di mora matura, cacao e caramello unite a elegantissime sfumature di timo e menta

**Gusto** pieno e armonico, di grande morbidezza ed eleganza, dal finale lungamente persistente.

**Consigli per una degustazione ottimale** aprire la bottiglia almeno mezz' ora prima e servire a una temperatura non superiore ai 18° C.

**Abbinamenti gastronomici** carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com



## LARA' IGT TOSCANA ROSSO

**Uve** Merlot, Syrah

**Vendemmia** manuale, in cassette da 15-18 Kg di uva l'una.

**Vinificazione** dopo la pigiadiraspatura, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 12 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, i vini svolgono la fermentazione malolattica.

**Affinamento** i due vini maturano separati sulle loro fecce fini in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi. I vini vengono assemblati un mese prima dell'imbottigliamento che avviene dopo un'ulteriore fase di finissaggio finale.

**Colore** rosso rubino intenso e compatto, con riflessi viola.

**Profumo** fine ampio e variegato, con note fruttate di more e ribes ben modulate su un fondo di pepe e cannella.

**Gusto** pieno, rotondo e strutturato, con buona persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamenti gastronomici** primi piatti elaborati, formaggi e pecorini di media stagionatura, arrostiti e umidi, eccellente con la ribollita toscana.

**Temperatura di degustazione** a 16 / 18° C

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



## EOLA IGT TOSCANA ROSSO

**Uve** Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Vendemmia** a mano, in cassette di 15-18 kg di uva ciascuna.

**Vinificazione** dopo la pigiadiraspatura, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 10 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento** il vino matura sulle sue fecce fini in serbatoi di acciaio per circa 6-8 mesi

**Colore** rosso rubino di bella intensità, con riflessi porpora

**Profumo** fine e fragrante, intensamente fruttato, con belle note floreali di supporto

**Gusto** pieno, morbido ed equilibrato

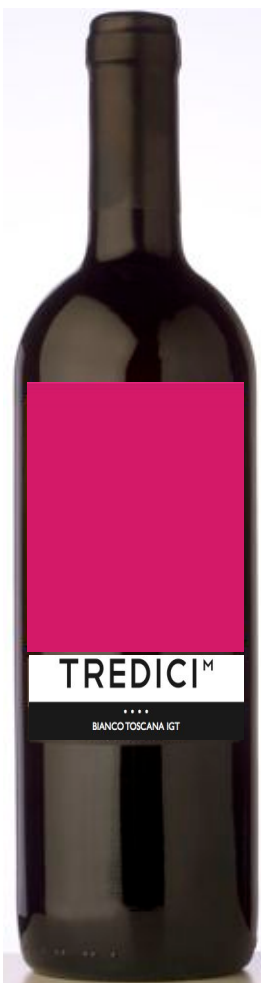
**Temperatura di degustazione** a 16 / 18° C

**Abbinamenti gastronomici** primi piatti, paste ripiene, carni rosse e bianche, da provare anche sul pesce salsato

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com





# TREDICI M

**Uve:** Moscato Bianco  
sottoposto a un brevissimo periodo di appassimento

**Tecnica di vinificazione:** pressatura delle uve intere, decantazione statica a freddo, poi fermentazione lenta con lieviti indigeni, fino al completo esaurimento degli zuccheri.

**Affinamento:** il vino è maturato per 6 mesi sulle sue fecce fini, in serbatoio di acciaio, a temperatura controllata.

**Colore:** giallo dorato luminoso

**Profumo:** di grande finezza ed eleganza, intensissimo, con belle note di salvia, limone, albicocca, unite a sfumature di miele di acacia, fiori di arancio e mandorla

**Gusto:** pienissimo, di eccellente struttura e persistenza, con l'imponente grado alcolico (di circa 15 % vol.) ben temperato da una piacevole freschezza e da un gradevolissimo finale amarognolo.

**Temperatura di degustazione consigliata:** 10 °C

**Abbinamenti gastronomici:** il vino si presta ad accostamenti diversi da quelli dei comuni vini bianchi, ad esempio, pollo al curry, preparazioni con asparagi, agnolotti al burro e salvia, risotto alla curcuma e limone, magnifico anche su formaggi a pasta grassa non troppo stagionati

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



# LUIS MOSCATO BIANCO PASSITO

**Uve** Moscato Bianco

**Vendemmia** manuale, a metà/fine settembre direttamente sui graticci.

**Appassimento** le uve vengono disposte in apposite cassette forate, in unico strato. Il processo di appassimento avviene per lenta costante disidratazione naturale, per alcuni mesi, fino al voluto livello di concentrazione zuccherina ed aromatica.

**Vinificazione** le uve appassite vengono pressate intere con un piccolo torchio manuale in legno. Dopo una notte di decantazione statica a freddo, il mosto viene travasato in un serbatoio di acciaio, dove subisce una fermentazione lentissima.

**Affinamento** dopo la fermentazione il vino matura sempre in acciaio per circa 8 mesi, fino all'imbottigliamento manuale

**Colore** giallo dorato intenso con bei riflessi smeraldo

**Profumo** di grande finezza ed ampiezza, con note di albicocca secca, datteri, fiori di salvia e miele

**Gusto** pieno, grasso ed equilibrato, con la sensazione di dolcezza ben temperato da una bella acidità rinfrescante, finale lunghissimo e persistente.

**Temperatura di degustazione** 10 / 12° C

**Abbinamenti Gastronomici** dolci con pasta di mandorle, crostate di frutta, ma indicato anche con formaggi stagionati ed erborinati.

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com



## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'Olio Extra Vergine di oliva Colline di Sopra proviene da ulivi a conduzione biologica di prevalente varietà Leccino (**oltre 90%**) e da altri tipi varietali toscani come Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Maurino e Lazzero, quest'ultimo autoctono della zona di Montescudaio.

La **raccolta** delle olive si effettua a mano dalla metà di Ottobre, con un leggero anticipo ma con monitoraggio della maturazione al fine di preservare il contenuto di polifenoli del frutto.

La **frangitura** e l'**estrazione a freddo** avvengono tempestivamente al termine di ogni giornata di raccolta con frantoio continuo a 2 fasi.

All'esame **organolettico** l'olio ha un fruttato medio-leggero, un amaro medio, e un piccante medio-leggero. Le note evidenziate sono di carciofo, oliva verde e mandorla amara.

Nel complesso l'olio, non filtrato, con **acidità** non superiore a 0,2, ricco di proprietà antiossidanti, rientra nella categoria dei medi-leggeri rispecchiando le caratteristiche varietali.

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com



Vigneti di Colline di Sopra



**COLLINEDISOPRA**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com



## CONTATTO

Azienda Agricola  
Le Colline di Sopra  
Via delle Colline,17  
56040 Montescudaio (PI)

Tel & Fax +39 0586 650377  
Cell.: +39 334 7180758

[info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)



**COLLINEDISOPRA**

Via delle Colline,17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ [info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)