



SÒPRA

SANGIOVESE

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Sangiovese

Etichetta: il piccolo punto sulla O della scritta SOPRA Sangiovese allude all'origine etimologica della parola Sangiovese. Sangiovese deriva dai termini SANgue e GIOVE e il piccolo cerchio sull'etichetta è una luna di Giove.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili): Vivo e intenso nel colore rubino con riflessi granata. I profumi sono maturi ed evidenziano un frutto ricco con sentori di dolci amarene in rilievo e un sottofondo leggermente tostato. Il sapore è potente, vigoroso, deciso, sostenuto dall'impatto alcolico contrastato dalla verve acida tipica del vitigno e dalla incisiva presenza dei tannini. La gioventù del vino non promette al momento facili morbidezze ma, in compenso, offre un carattere non banale che sarà interessante scoprire con il passare del tempo e la permanenza in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici: è un vino che gioca le sue chance sulla forza dei contrasti, non si esprime al massimo in degustazione semplice ma trova la sua compiutezza a tavola. Associato a carni alla griglia (p.es. bistecca alla fiorentina), riesce a sfruttare in pieno la vitalità della sua struttura.

Temperatura di servizio: 16-18°C