CABERNET SAUVIGNON SOPRA



Costa Toscana igt, Colline di Sopra, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Kompaktes und dunkles Rubinrot; Noten von Myrthe, Holunder, Johannisbeere, mediterranen Blumen und Früchten. Im Gaumen ist die Verbindung mit dem Terroir spürbar. Zeigt eine robuste Struktur und ausgezeichnet reifes und vielschichtes Tannin. Der Abgang ist noch jugendlich und hat enormes Potenzial.
Vinifikation	Gärung im Stahltank für ca. 15 bis 20 Tage, bei Temperaturen von höchstens 26°C. 24 Mt. Ausbau in neuen Barriques Fässern.
Traubensorten	100% Cabernet Sauvignon
Alkohol	14 %
Format	75 cl

COLLINE DI SOPRA
Das moderne Bioweingut COLLINE DI SOPRA wurde im Herbst 2006 gegründet und im Jahr 2015 vom Agronom ETH Ing. Ulrich Ziegler übernommen. Es verfügt über vier ausgezeichnete Terroirs mit einer Gesamtfläche von 450 ha. COLLINE DI SOPRA besteht heute aus 20 ha produktiven Weinbergen und aus 68 ha neu bepflanzten Weinbergen (bzw. in Vorbereitung) mit Costa Toscana typischen Rebsorten, auch weiße Rebsorten. Unsere Lagen: Die COLLINE DI SOPRA liegt 10 km vom Meer und 15 km von Bolgheri entfernt, im sonnigen und gut belüfteten Tal des Cecina Flusses, in Montescudaio. (Terroir 20 ha / Rebfläche 11 ha). Das MONTE PETRUZZI liegt nur 6 km vom Meer entfernt in sonniger und deutlich ventilierter Nord-West-Ausrichtung. (Terroir 50 ha / Rebfläche 10 ha). Das IL PARATINO liegt nur wenige Kilometer vom Meer entfernt in sonniger Südlage und geschützt durch die Hügel im Norden. Im Sommer weht eine frische Meeresbrise. (Terroir 20 ha / Rebfläche 12 ha). Das POGGIO GAGLIARDO liegt wenige Kilometer vom Meer in ausgesprochen günstiger klimatischer Lage - sonnig, mit Meeresbrise und Schutz nach Norden durch Hügel und Wald. (Terroir 360 ha / Rebfläche 55 ha). Die Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgt rigoros nach biologischen Grundsätzen und wird von der Zertifizierungsbehörde ICEA kontrolliert.

http://www.collinedisopra.com