

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

HERAUSGEBER

Soc. agr. Le colline di sopra srl
Via delle Colline 17
56040 Montescudaio (PI)

Büro: +39 0586 650 377
Mobil: +39 334 718 0758
info@collinedisopra.com
www.collinedisopra.com

Grafik und Layout
www.karen-te.de

© 2021



DAS BIOWEINGUT UND SEINE TERROIRS

Das moderne Bioweingut COLLINE DI SOPRA wurde im Herbst 2006 gegründet und im Jahr 2015 vom Agronom Ing. ETH 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 68 ha neu bepflanzten Weinbergen (bzw. in Vorbereitung) mit Costa Toscana typischen Rebsorten, auch weiße Rebsorten.

COLLINE DI SOPRA

Das 20 ha große Terroir

liegt 10 km vom Meer und 15 km von Bolgheri entfernt, im sonnigen und gut belüfteten Tal des Cecina Flusses, in Montescudaio. Das Terroir zeichnet sich durch lehmigen, kalk- und mineralstoffreichen Boden und unzähligen Meeresfossilien aus.

Bewirtschaftung durch uns seit 2006.
Rebfläche: 11 ha / Neupflanzungen: 6 ha / produktiv: 5 ha

Erziehungssystem: Cordon, Gobelet
Ausrichtung: NW/NO
Höhe: 120 m. ü. M.
Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Viognier, Roussanne.

MONTE PETRUZZI

Das 50 ha große Terroir

liegt nur 6 km vom Meer entfernt in sonniger und deutlich ventilierter Nord-West-Ausrichtung. Das Terroir zeichnet sich als Bolgheri Konglomerat durch einen kalkhaltigen Boden mit teils massigen ophiolitschen (basische und ultrabasische Gesteinsserien) Gesteinen aus.

Bewirtschaftung durch uns seit 2018.
Rebfläche: 10 ha / Neupflanzungen: 10 ha / produktiv: in 1-2 Jahren

Erziehungssystem: Cordon
Ausrichtung: NW
Höhe: 120 - 60 m. ü. M.
Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Viognier

IL PARATINO

Das 20 ha große Terroir

liegt nur wenige Kilometer vom Meer entfernt in sonniger Südlage und geschützt durch die Hügel im Norden. Im Sommer weht eine frische Meeresbrise. Das vielfältige Terroir zeichnet sich durch eine sandig-tonige Matrix, sprich orangerote Feinsande und schluffige Sande (Sande des Val di Gori) mit kalkhaltigem Ursprung und Manganknollen aus.

Bewirtschaftung durch uns seit 2019.
Rebfläche: 12 ha / Neupflanzungen: 8 ha / produktiv: 4 ha

Erziehungssystem: Cordon
Ausrichtung: S/SO
Höhe: 30 m. ü. M.
Rebsorten: Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon.

POGGIO GAGLIARDO

Das 360 ha große Terroir

liegt wenige Kilometer vom Meer in ausgesprochen günstiger klimatischer Lage – sonnig, mit Meeresbrise und Schutz nach Norden durch Hügel und Wald. Das Terroir zeichnet sich als Bolgheri Konglomerat durch einen kalkhaltigen Boden und durch eine sandig-tonige Matrix, sprich orangerote Feinsande und schluffige Sande (Sande des Val di Gori) mit kalkhaltigem Ursprung und Manganknollen aus.

Bewirtschaftung durch uns seit 2021.
Rebfläche: 55 ha / Neupflanzungen: in 3-5 Jahren / produktiv: 10 ha

Erziehungssystem: Cordon
Ausrichtung: S/SW
Höhe: 25 - 50 m. ü. M.
Rebsorten: Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon (Poggio Gagliardo befindet sich in Umstellung auf BIO)

Wir wollen den besten Wein machen, einen qualitativ hochwertigen und interessanten Wein – 100% Monovitigni. Dazu gehört eine naturbelassene, nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge.

Im Weinkeller arbeiten wir mit indigenen Hefen und ohne Filterung. Wir arbeiten rigoros nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Aber die Arbeit fängt im Weinberg an. Hier fördern wir mit gezielten mehrjährigen Einsaaten die Bodenfruchtbarkeit. Das ist wichtig für die Vitalität der Reben und dient der Nützlingsförderung.

Wir sehen den Weinberg als lebendigen Organismus, arbeiten in der Biodynamie mit Hornkiesel, Brennessel, u.a. und achten auf die Mondphasen. Oder bei der Selektionierung – alles ist mit viel Handarbeit verbunden. Wir lassen nur eine Traube je Rebtrieb stehen. So haben wir eine höhere Konzentration in den Trauben und das wirkt sich sehr gut auf die Qualität unserer Weine aus.

Außerdem wird bei der Weinlese gnadenlos mit Hand und optischer Selektioniermaschine aussortiert. Und im Keller werden die Weine im neuen Barrique zwei Jahre ausgebaut. Dabei nutzen wir auch die Batonnage.

COLLINE DI SOPRA

Monovitigni aus Leidenschaft.





Weinberg COLLINE DI SOPRA







SÓPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SANGIOVESE

SOPRA

SANGIOVESE

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Sangiovese

Etikett: Der kleine Punkt auf dem O des Schriftzuges SOPRA SANGIOVESE spielt auf die etymologische Herleitung des Wortes Sangiovese an. Sangiovese besteht aus den Begriffen SANgüe (Blut) und GIOVE (Jupiter) und der kleine Kreis auf dem Label ist ein Jupitermond.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: 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 kräftig, herzhaft und energisch. Der alkoholische Einfluss wird von der für diese Rebsorte typischen, 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.

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. B. Bistecca alla Fiorentina) kommt die Vitalität und die Struktur dieses Rotweines besonders gut zur Geltung.

Serviertemperatur: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT

SOPRA

MERLOT

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Merlot

Etikett: Der Name Merlot stammt vom französischen Begriff Merle (Amsel) ab. Unklar bleibt, ob diese aus dem Bordeaux stammende Rebsorte ihren Namen auf Grund der kulinarischen Präferenz der Amsel oder dank ihrer schwarz-blauen Färbung bekommen hat. Auf dem Etikett unseres reinsortigen Bio-Rotweines SOPRA MERLOT finden Sie eine kleine Feder die an die Etymologie der Rebsorte erinnert.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Eine schöne, rubinrote Farbe, intensiv und brillant. Das Bouquet ist geordnet, mit Noten von Brombeeren, Pflaumen, Amarenakirschen und einem Anflug von getrockneten Nelken, ohne jegliche 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.

Serviervorschläge: Ein Wein der sich nicht scheut mit Fleischgerichten wie zum Beispiel Grilltem, Braten und Fleischgerichte mit Saucen serviert zu werden.

Serviertemperatur: 16-18°C



*
SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SYRAH

SOPRA^{*}

SYRAH

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Syrah

Etikett: Als besonderes Zeichen finden Sie auf der Flasche unseres SOPRA SYRAH ein kleines Zeichen, welches auf das Stadtwappen von Shiraz (Iran) und die Herkunftsgeschichte der Rebsorte Syrah anspielt.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist ein intensives, nicht sehr dunkles Rubinrot. Das Bouquet ist varietätstypisch mit Noten von reifen Pflaumen, Sommerblumen 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.

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

Serviertemperatur: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET FRANC

SOPRA

CABERNET FRANC

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Cabernet Franc

Etikett: Der kleine Mond auf dem SOPRA CABERNET FRANC Label verdeutlicht die besondere Bedeutung der Mondphasen beim Reifen des Cabernet Franc, als auch bei der Abfüllung unseres Bio-Cabernet Franc Rotweines.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist ein dunkles Rubinrot mit glänzenden Reflexen. Das Bouquet ist sehr charakteristisch und komplex mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Zitrus Medica 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.

Serviervorschläge: Wie zu allen Weinen der SOPRA-Linie passen zu diesem Wein am besten deftige Fleischgerichte. Dieser bereits ausgeglichene Rotwein meistert hervorragend die Kombination mit Vor- und Hauptspeisen. Der würzige Charakter seines Bouquets macht diesen Wein zu einem hervorragenden Begleiter für Gerichte mit scharfen Bestandteilen, sowie Pilzgerichten.

Serviertemperatur: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PETIT VERDOT

SOPRA

PETIT VERDOT

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Petit Verdot

Etikett: Als besonderes Symbol finden Sie auf der Flasche eine kleine Salbeipflanze die auf die Blumen- und Kräuternoten dieser Rebsorte anspielt.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist dunkel, fast schwarz, konzentriert und brillant. 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 Rotweins entwickelt sich umfangreich, in der Tiefe mit Anklängen von balsamischen und würzigen Aromen. Ein Wein, der sich trotz seiner jungen Jahre, bereits ausgewogen und mit einer interessanten Persönlichkeit präsentiert.

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

Serviertemperatur: 16-18°C



SOPRA*

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET SAUVIGNON

SOPRA^{*}

CABERNET SAUVIGNON

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Etikett: Als besonderes Symbol finden Sie auf dem Etikett der Flasche einen kleinen Polarstern, denn die Erntezeit unseres Cabernet Sauvignons ist zeitgleich mit der in Italien sichtbar hellsten Phase des Polaris.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist ein kompaktes, dunkles Rubinrot. Das Bouquet hat einen eigenen Charakter, mit Noten von Myrte (mediterranes Strauchgewächs), Holunder, Johannisbeeren und mediterranen Blumen und Früchten. Sie stellen einen Eindruck von Reife und die Verbindung mit dem Terroir her. Der Geschmack ist weich und konzentriert, mit einer robusten Struktur und ausgezeichnet reifen und vielschichtigen Tanninen. Der Abgang ist noch jung und hat viel Potenzial, das sich mit einer weiteren Flaschenreifung in Gänze entwickelt. Ein langlebiger bereits trinkreifer Wein, den man auch gerne im Weinkeller vergessen darf.

Serviervorschläge: Es ist schwer zu sagen, welche Speisekombination die Beste ist, da dieser Wein sehr universal einsetzbar ist. Sicher ist, dass dieser Rotwein Fleischgerichte, insbesondere Rindfleisch, wunderbar begleitet.

Serviertemperatur: 16-18 °C



SOPRA

COSTA TOSCANA BIANCO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VIOGNIER

SOPRA

VIOGNIER

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Bianco IGT

Rebsorte: Viognier – Der Viognier ist eine Weißweinsorte, die überwiegend an der Rhône kultiviert wird. Die Erträge des Viognier sind allgemein schwach. Außerdem wurde diese Rebsorte aufgrund der Reblaus-Krise fast aufgegeben.

Etikett: An einem Abend im Sommer hatten wir über unserem Viognier-Weinberg unzählige Glühwürmchen gesehen, die den gesamten Weinberg erhellt hatten. Davon waren wir so sehr erfreut, dass wir das Glühwürmchen als Symbol auf das Etikett unseres Bio SOPRA VIOGNIER platziert haben.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch, ab Jahrgang 2020 mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im französischen Barrique in Erstbelegung und anschließender malolaktischer Gärung. Die 12-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz: Der Weißwein hat eine kräftige Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig mit betörenden Düften von Aprikose und Pfirsich, aber auch Veilchen und Maiglöckchen. Der Bio SOPRA VIOGNIER zeigt Rasse und Charakter mit einer noch präsenten Ausbaunote. Seine lebendige Frische, seine tiefe Struktur und seine ausgeprägte Länge machen ihn zu einem komplexen Wein – eine natürliche Konzentration, die mit mineralischer Frische daherkommt.

Serviervorschläge: Der Wein ist vielseitig einsetzbar, zum Beispiel Risotto mit Frühlingsgemüse, wie auch Spargel. Er passt aber auch zu weißem Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse.

Serviertemperatur: 10-13°C



AS

COSTA TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SANGIOVESE

The logo consists of the letters 'A' and 'S' in a stylized, black, sans-serif font. The 'A' is on the left and the 'S' is on the right, both with a slight curve and a modern, geometric feel.

SANGIOVESE

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Sangiovese

Etikett: Das Design bezieht sich auf das älteste bisher gefundene Dokument etruskischer Schrift, die Elfenbeintafel "Marsiliana" (Maremma, Toskana) des VII bis VIII Jahrhunderts v.Chr. Sie enthält das etruskische Alphabet, welches von rechts nach links geschrieben wurde. Diese toskanische Geschichte hat uns inspiriert das Design für die COLORI-Linie zu kreieren.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Zweitbelegung. Die 12-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz: Ein klares, dichtes Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen. Das Bouquet ist sauber und von angenehmer Intensität. Der gut sortierte Geruch mit Noten wie rote Rosenblüten, Amarenakirschen und Himbeeren sind gut eingebunden in breiter Komplexität mit balsamischen Noten und einer herzhaften Salinität. Der Geschmack ist mit lebendiger Frische und leichtem Tannin ausgestattet, welches typisch ist für diese Rebsorte. Die Würze des Weines wird sich im Laufe der Zeit weiter entwickeln und auch zukünftig Freude bereiten.

Serviervorschläge: Hier haben wir einen Wein der mit dem Essen erst richtig zur Entfaltung kommt. Teigwaren mit Ragù, Kalbsbraten und Lamm aus dem Backofen begleiten den Wein ausgezeichnet. Aber auch mittelreifem Käse bietet er Paroli, wenn der Geruch nicht zu stark ist.

Serviertemperatur: 16-18°C



EM

COSTA TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT



MERLOT

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Merlot

Etikett: Das Design bezieht sich auf das älteste bisher gefundene Dokument etruskischer Schrift, die Elfenbeintafel "Marsiliana" (Maremma, Toskana) des VII bis VIII Jahrhunderts v.Chr. Sie enthält das etruskische Alphabet, welches von rechts nach links geschrieben wurde. Diese toskanische Geschichte hat uns inspiriert das Design für die COLORI-Linie zu kreieren.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Zweitbelegung. Die 12-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz: Ein klares und dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Bouquet zeichnet sich durch intensive Noten aus Brombeeren, Heidelbeeren und reifen Pflaumen aus. Mit einem Anflug von Schokolade und Kaffee begleitet er den Genießer schwungvoll. In diesem Wein findet man aber auch einen eleganten Hauch von Lakritze. Die Mineralität ist gut strukturiert und angenehm warm. Die Tannine sind reif und dennoch frisch und führen zu einer optimalen Persistenz mit wunderschönem lebendigem Abgang.

Serviervorschläge: Ein Wein, der Wildbret wie beispielsweise Rehrücken liebt, aber auch Wildschweinsalami, Spanferkel am Spieß und Gegrilltes. Außerdem kann der Wein mittelreifem Peccorino die Stirn bieten.

Serviertemperatur: 16-18°C



81

COSTA TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET FRANC



CABERNET FRANC

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Cabernet Franc

Etikett: Das Design bezieht sich auf das älteste bisher gefundene Dokument etruskischer Schrift, die Elfenbeintafel "Marsiliana" (Maremma, Toskana) des VII bis VIII Jahrhunderts v.Chr. Sie enthält das etruskische Alphabet, welches von rechts nach links geschrieben wurde. Diese toskanische Geschichte hat uns inspiriert das Design für die COLORI-Linie zu kreieren.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren mit optischer Selektioniermaschine. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Zweitbelegung. Die 12-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz: Ein dunkles Rubinrot mit glänzenden Reflexen. Das Bouquet präsentiert sich in Eleganz mit verführerischen Aromen von Waldbeeren, fruchtigen Heidelbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt dieser Wein, neben der fruchtigen Frische, eine leicht würzige Note mit geschliffenen Abgang. Die feinen ausgeglichenen Tannine unterstützen den Wein in seinem strukturierten Abgang.

Serviervorschläge: Dieser Wein ist ein idealer Begleiter für alle leichten Gerichte die nicht zu stark gewürzt sind.

Serviertemperatur: 16-18°C

DIE GESCHICHTE VON ULRICH

Ulrich Ziegler wurde in Menziken, in einer Gemeinde des Kantons Aargau, in der deutschsprachigen Schweiz geboren. 1960, als Ulrich 5 Jahre alt war, zogen die Zieglers nach Zürich und eröffneten dort ein Feinkostgeschäft. Sie spezialisierten sich auf den Verkauf von Wein und Käse. Ulrich wuchs dort in einem "Tsunami" von wunderbaren Aromen und fantastischen Geschmäckern auf.

Sein Interesse und seine Leidenschaft für den Wein, hatten ihren Ursprung in einem Fondue-Abend. Weißwein ist eine der Hauptzutaten für dieses Schweizer Nationalgericht. Ulrichs Vater brachte zur Gelegenheit eine Flasche aus der renommierten Schweizer Weinregion "Neuchâtel" mit. Dieser Wein war so überzeugend, dass es fortan zu Ulrichs Ziel wurde einen hervorragenden Wein herzustellen.

In dieser Zeit begann Ulrich seine Ausbildung an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Zürich. Er schloss das Studium mit einem Diplom als Agraringenieur und einem weiteren Diplom als Produktionsingenieur ab.

Im Anschluss an seine Studienzeit ergab sich für Ulrich die großartige Gelegenheit seine ersten Schritte in der Weinwelt bei „Domaine de la Romanée Conti“ und „Domaine Leroy“, unter der Anleitung von Lalou (Marcelle) Bize-Leroy, zu machen. Zurück in der Schweiz übernahm er die Leitung der „Cardinal Wädenswil“, einem Getränkevertrieb.

Zeitgleich, kümmerte er sich auch um die Verwaltung einer Vinothek in Zürich. Wie so häufig im Leben, führte sein Weg dann in eine andere Richtung. Im Jahr 1992, ergab sich für Ulrich die Möglichkeit die in Mechanik und Elektronik spezialisierte Firma Specken-Drumag zu übernehmen.

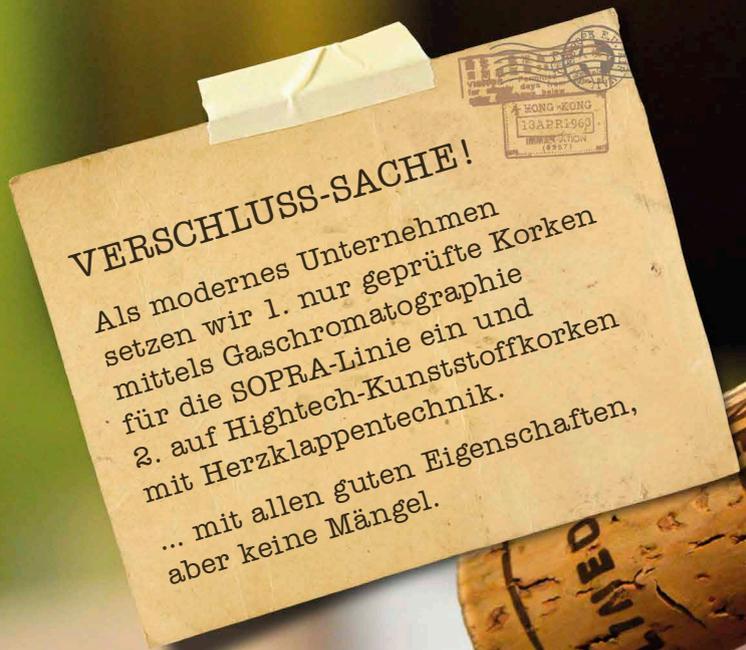
Nichts desto trotz, hatte er weiterhin seine Leidenschaft und sein Interesse für den Wein kultiviert. Für ca. 30 Jahre suchte Ulrich in der Schweiz und in Deutschland nach einem Weingut, dass er zu seinem Eigen machen konnte.

Im Jahr 2015 weitete er seinen Suchradius auf Italien aus. Das Weingut COLLINE DI SOPRA war das erste Unternehmen, dass er besuchte. Es war Liebe auf den ersten Blick. In den Weinbergen, der Landschaft und der Lage des Weingutes hat Ulrich den passenden Ort für die Realisierung seines Traumes gefunden. Anfang 2016 hatte Ulrich das Weingut COLLINE DI SOPRA übernommen.

Seitdem arbeitet Ulrich an seinem Projekt, der Herstellung von Qualitätsweinen, die das außergewöhnliche Terroir der COLLINE DI SOPRA und seiner Lagen voll zum Ausdruck bringen.



Inhaber Ulrich Ziegler im Weinkeller



VERSCHLUSS-SACHE!

Als modernes Unternehmen setzen wir 1. nur geprüfte Korken mittels Gaschromatographie für die SOPRA-Linie ein und 2. auf Hightech-Kunststoffkorken mit Herzklappentechnik. ... mit allen guten Eigenschaften, aber keine Mängel.

QUALITÄT

Unser erklärtes Ziel ist es, Ihnen einen qualitativ hochwertigen und interessanten Wein anzubieten.



NACHHALTIGKEIT

Eine nachhaltige und energieeffiziente Produktionsweise ist uns wichtig.

Wir sammeln unser Regenwasser, stellen regenerative Energie her und haben unsere Produktionsprozesse energieeffizient optimiert.

BIOLOGISCH

Unsere Weinproduktion erfolgt nach den EU Bio-Richtlinien und wird von der Zertifizierungsbehörde ICEA kontrolliert. Wir sind ständig bemüht einen Schritt darüber hinaus zu gehen, um Ihnen einen umweltverträglich hergestellten Wein anzubieten.



Abfüllung auf der COLLINE DI SOPRA



GEZIELTE EINSAATEN

Unser wichtigstes Ziel ist die Verbesserung und die Erhaltung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit, und damit auch die Vitalität der Reben. Mehrjährige Einsaaten stabilisieren nicht nur die Bodenfruchtbarkeit, sie dienen auch der Nützlingsförderung. Wir arbeiten beispielsweise mit Saaten wie: Rotklee, Senfarten und Phacelia.



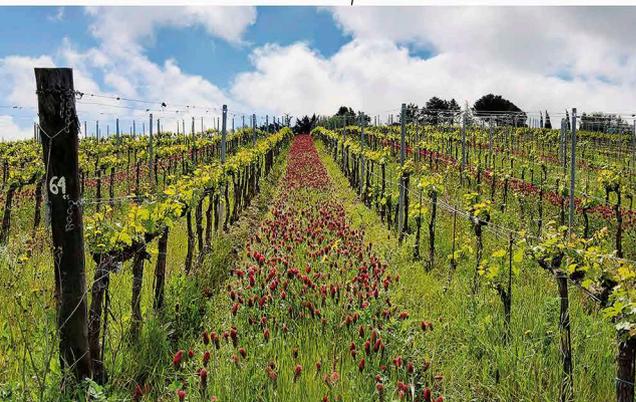
SELEKTIONIERUNG IM WEINBERG

Vom Rebschnitt über das Ausbrechen der Geiztriebe, die Traubenselektion und Laubarbeit – VIEL HANDARBEIT!

Wir lassen nur eine Traube je Rebtrieb stehen. So haben wir eine erhöhte Konzentration in den Trauben und das wirkt sich sehr gut auf die Qualität unserer Weine aus. ...so wollen wir das.

DYNAMISIERUNG - DER WEINBERG ALS LEBENDIGER ORGANISMUS.

Uns geht es um die Harmonisierung aller Vegetationsprozesse, Vitalität von Pflanze und Boden und damit die Grundlage für hervorragende Weinqualität.



So setzen wir Präparate wie: Hornmist, Hornkiesel, Brennessel, Baldrian, auch Orangenextrakte und Milch zur Pflanzengesundheit und Lebensförderung ein.

Außerdem arbeiten wir nach den Mondphasen.



SELEKTIONIERUNG BEI DER WEINLESE

Die Sönderung bei der Weinlese nehmen wir sehr genau, schlechte Beeren werden rigeros aussortiert.

Bei der Vorselektion der Trauben werden grüne, kleine Trauben und Rappen durch unsere Abbeermaschine entfernt, danach wird mit der optischer Selektioniermaschine und von Hand final sortiert.

WEINBEREITUNG MIT INDIGENEN HEFEN

Die ganzen Beeren kommen in den Tank und erfahren eine Kaltmazeration. Die alkoholische Gärung danach wird mit max. 26°C durchgeführt. Die Gesamtmazerationzeit beträgt ca. 25 Tage. Darauf folgt der Abstich und die Belegung in neue Barriques, ohne Presswein.

Während dem 2-jährigen Ausbau im neuen Barrique nutzen wir die Batonnage.





Einsaaten im Rebberg



Weinlese auf der COLLINE DI SOPRA



Neuer Reberg auf der COLLINE DI SOPRA



Eingang zum Keller der COLLINE DI SOPRA



Degustationsbereich der COLLINE DI SOPRA





Luftbild COLLINE DI SOPRA

COLLINE DI SOPRA

AUSZEICHNUNGEN

SOPRA
SANGIOVESE



SOPRA
MERLOT



SOPRA
SYRAH



SOPRA
CABERNET FRANC



SOPRA
PETIT VERDOT



SOPRA
CABERNET SAUVIGNON





**COLLINE DI
SOPRA**

Office: (+39) 0586 650 377
Info IT+DE+EN: (+39) 334 718 0758

Via delle Colline 17
56040 Montescudaio

info@collinedisopra.com
www.collinedisopra.com