

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

EDITORE

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

Ufficio: +39 0586 650 377
Cellulare: +39 334 718 0758
info@collinedisopra.com
www.collinedisopra.com

Grafica e layout
www.karen-te.de

© 2021



COLLINE DI SOPRA, vista dall'alto

L'AZIENDA VINICOLA BIOLOGICA E I SUOI TERROIR

La moderna azienda vinicola biologica Colline di Sopra è stata fondata nell'autunno del 2006 e rilevata dall'agronomo ETH Ing. Ulrich Ziegler nel 2015. Ha quattro terroir eccellenti con una superficie totale di 450 ettari.

COLLINE DI SOPRA consiste oggi in 20 ettari di vigneti produttivi e 68 ettari di vigneti di nuovo impianto (o in preparazione) con vitigni tipici della Costa Toscana, compresi quelli a bacca bianca.

COLLINE DI SOPRA **Il terroir di 20 ettari**

si trova a 10 km dal mare e a 15 km da Bolgheri, nella soleggiata e ventilata valle del fiume Cecina, a Montescudaio. È caratterizzato da un terreno argilloso, ricco di calcare e di minerali, e da innumerevoli fossili marini.

Allevato da noi dal 2006.
Superficie viticola: 11 ettari /
nuovi impianti: 6 ettari/ produttivo: 5 ettari

Forma di allevamento: cordone, gobelet
Esposizione: NW/NE
Altitudine: 120 m s.l.m.
Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Viognier, Roussanne.

MONTE PETRUZZI **Il terroir di 50 ettari**

si trova a soli 6 km dal mare in un'esposizione soleggiata e ben ventilata a nord-ovest. Come conglomerato di Bolgheri, è caratterizzato da un terreno calcareo con rocce ofiolitiche (serie di rocce basiche e ultrabasiche) parzialmente massicce.

Allevato da noi dal 20018.
Superficie viticola: 10 ettari / nuovi
impianti: 10 ettari / produttivo: in 1-2 anni

Forma di allevamento: cordone
Esposizione: NW
Altitudine: 120 - 60 m s.l.m.
Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Viognier, Roussanne.

IL PARATINO **Il terroir di 20 ettari**

si trova a pochi chilometri dal mare in una posizione soleggiata esposta a sud e protetta dalle colline a nord. In estate soffia una fresca brezza marina. Questo variegato terroir è caratterizzato da una matrice sabbioso-argillosa, ovvero sabbie fini e sabbie limose di colore rosso-arancio (sabbie della Val di Gori) con origini calcaree e noduli di manganese.

Allevato da noi dal 2019.

Superficie viticola: 12 ettari / nuovi

impianti: 8 ettari / produttivo: 4 ettari

Forma di allevamento: cordone

Esposizione: S/SE

Altitudine: 30 m s.l.m.

Vitigni: Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

POGGIO GAGLIARDO

Il terroir di 360 ettari

si trova a pochi chilometri dal mare in una posizione climatica eccezionalmente favorevole essendo soleggiata, accarezzata da brezze marine e protetta a nord da colline e boschi. Come conglomerato di Bolgheri, è caratterizzato da un terreno calcareo e da una matrice sabbioso-argillosa, ovvero sabbie fini e sabbie limose di colore rosso-arancio (sabbie della Val di Gori) con origini calcaree e noduli di manganese.

Allevato da noi dal 2021.

Superficie viticola: 55 ettari / aree appena piantate produttive in 3-5 anni / produttivo: 10 ettari

Forma di allevamento: cordone

Esposizione: S/SW

Altitudine: 25 - 50 m s.l.m.

Vitigni: Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (Poggio Gagliardo si sta convertendo al biologico)

Il nostro obiettivo è produrre un vino ottimo, di alta qualità, interessante e al 100% monovitigno. A tale scopo, coltiviamo i nostri vigneti secondo metodi naturali e sostenibili.

Nella cantina lavoriamo con lieviti indigeni e senza filtraggio. Ci atteniamo rigorosamente a principi biologici e biodinamici. Ma il lavoro inizia nel vigneto. Qui promuoviamo la fertilità del terreno con semine pluriennali mirate. Questo è importante per la vitalità delle viti e favorisce la presenza di insetti utili.

Consideriamo il vigneto un organismo vivente e lavoriamo in biodinamica con cornosilice, ortica, ecc. e facendo attenzione alle fasi lunari. Per quanto riguarda la selezione, poi, tutto è affidato a un enorme lavoro manuale. Lasciamo solo un grappolo per ogni tralcio. In questo modo abbiamo una maggiore concentrazione nelle uve e questo ha un effetto molto positivo sulla qualità dei nostri vini.

Durante la raccolta dell'uva, inoltre, effettuiamo una meticolosa cernita a mano e tramite una macchina di selezione ottica. E nella cantina i vini vengono fatti affinare nella nuova barrique per due anni. In questa fase usiamo anche la tecnica del bâtonnage.

COLLINE DI SOPRA

Monovitigni per passione.





Vigna a COLLINE DI SOPRA







SÓPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SANGIOVESE

SOPRA

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 di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT

SOPRA MERLOT

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Merlot

Etichetta: Il nome Merlot deriva dalla parola francese «merle» (merlo). Non è chiaro se questo vitigno originario della regione di Bordeaux debba il suo nome alla predilezione gastronomica del merlo o alla sua colorazione nero-blu. Sull'etichetta del nostro vino rosso biologico monovitigno SOPRA MERLOT trovate una piccola piuma per ricordare l'etimologia del vitigno.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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): Bel colore rubino intenso e brillante. I profumi sono composti, ordinati e indirizzati su note di more, prugne, amarene, con lievi accenni di cannella e chiodo di garofano, senza nessuna evidenza di carattere vegetale. In bocca si sviluppa con intensità, è energico e contrastato, con un frutto fragrante e tonico e tannini vivi, presenti, che segnalano l'estrema gioventù del vino. Il finale mostra un fondo piacevolmente sapido e prevale la sensazione di un Merlot dalla personalità singolare, poco allineata con altri modelli "supermorbidi" della stessa tipologia, che necessita del giusto affinamento in bottiglia per esprimere in pieno le sue potenzialità.

Abbinamenti gastronomici: È un vino che non teme di confrontarsi a tavola con preparazioni a base di carne di vario genere, dalle cotture alla brace agli arrosti e addirittura agli umidi.

Temperatura di servizio: 16-18°C



*
SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SYRAH

SOPRA^{*}

SYRAH

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Syrah

Etichetta: Come tratto distintivo del nostro SOPRA SYRAH troverete sulla bottiglia un piccolo simbolo, allusione allo stemma della città di Shiraz (Iran) e alla storia dell'origine del vitigno Syrah.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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): Il colore è rubino intenso ma non troppo cupo. I profumi sono legati direttamente al carattere varietale con sensazioni di prugne mature, fiori macerati e pepe nero. Sul palato risalta la dolce maturità del frutto che avvolge il centro bocca e trova l'energia e lo slancio per chiudere in freschezza con tannini densi in evidenza unitamente a una piacevole scia di carattere minerale. Un Syrah che, pur se molto giovane, concilia la matrice varietale con quella territoriale.

Abbinamenti gastronomici: È un vino che si affianca benissimo a crostini toscani, a primi piatti con sughi di selvaggina o combinazioni più ardite dal fondo speziato.

Temperatura di servizio: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET FRANC

SOPRA

CABERNET FRANC

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Cabernet Franc

Etichetta: La piccola luna sull'etichetta del SOPRA CABERNET FRANC simboleggia il significato speciale delle fasi lunari nell'affinamento del Cabernet Franc e nell'imbottigliamento del nostro vino rosso biologico Cabernet Franc.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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): Il colore è rubino scuro dai riflessi brillanti. I profumi sono molto caratteristici e complessi, con sentori speziati di pepe bianco, ribes, mirtillo, cedro e fresche note balsamiche. In bocca emerge un frutto vivo, integro e croccante, con uno sviluppo gustativo dinamico e reattivo, in continua progressione. I tannini sono fitti, dolci e saporiti, dalla grana particolarmente fine; il finale è lungo, articolato, di grande prospettiva. Un vino che già in fase giovanile associa il carattere all'equilibrio, mostrando un potenziale di complessità di tutto rispetto.

Abbinamenti gastronomici: Come un po' tutti i vini della linea SOPRA, anche il Cabernet Franc predilige piatti dalla composizione robusta, anche se il già eccellente equilibrio lo rende in grado di affrontare abbinamenti svariati che passano con disinvoltura dai primi ai secondi piatti. Il carattere speziato del bouquet lo indirizza con facilità anche verso piatti con componenti piccanti e ricette a base di funghi.

Temperatura di servizio: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PETIT VERDOT

SOPRA

PETIT VERDOT

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Petit Verdot

Etichetta: Come simbolo speciale troverete sulla bottiglia una piccola pianta di salvia in riferimento alle note di fiori ed erbe aromatiche di questo vitigno.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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): Il colore è scuro, quasi nero, concentrato e insieme brillante. I profumi sono molto originali, con note balsamiche spiccate, cenni di anice, menta e cioccolato (after-eight), privi di sentori vegetali. L'attacco sul palato è deciso, equilibrato, molto denso ma non aggressivo; il frutto è integro e maturo, la fresca acidità lo stimola e incalza, i tannini sono esuberanti ma anche dolci e saporiti e il finale non si sviluppa in ampiezza ma in profondità, con ritorni aromatici di carattere speziato e balsamico. Un vino che si presenta, nonostante la giovane età e qualche tannino da ammorbidire, già in buone condizioni di equilibrio e accompagnato da una personalità interessante.

Abbinamenti gastronomici: Questo vino è molto adatto ai primi piatti conditi con ragù e a filetti al pepe, ma non disdegna qualsiasi preparazione a base di selvaggina, compresi i crostini alla toscana.

Temperatura di servizio: 16-18°C



SOPRA*

COSTA TOSCANA ROSSO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET SAUVIGNON

SOPRA^{*}

CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Etichetta: Come simbolo speciale trovate sull'etichetta della bottiglia una piccola stella polare, perché il tempo di raccolta del nostro Cabernet Sauvignon corrisponde alla fase in cui dall'Italia la luce di questo astro risulta più brillante.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. 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): Il colore è compatto, rubino scuro intenso. I profumi hanno una loro personale caratteristica con sentori di mirto, sambuco, ribes, fiori e frutti di macchia mediterranea, che danno il senso di una maturità diffusa e di uno stretto legame con l'ambiente circostante. Il sapore è morbido e concentrato, poggia su un'impalcatura robusta, con strati e strati di tannini di eccellente maturità; il finale è ancora giovane ma non scomposto, deve ancora esprimere pienamente il suo potenziale e necessita di permanenza in bottiglia, ma le sue prospettive di longevità sono notevoli e, anche se già godibile, può essere "dimenticato" in cantina per molto tempo.

Abbinamenti gastronomici: Risulta difficile dire quale sia l'abbinamento migliore perché questo vino è in grado di accompagnare moltissime pietanze. Certo è che questo vino rosso si sposa meravigliosamente ai piatti di carne, in particolare con la carne bovina.

Temperatura di servizio: 16-18°C



SOPRA

COSTA TOSCANA BIANCO IGT
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VIOGNIER

SOPRA

VIOGNIER

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Viognier

Informazioni sul vitigno: il Viognier è una varietà di vino bianco ed è coltivato principalmente nella Valle del Rodano. La resa del Viognier è generalmente debole. Inoltre, a causa della crisi della fillossera, la coltivazione di questo vitigno è stata quasi abbandonata.

Etichetta: Una sera d'estate assistemmo incantati allo spettacolo di uno sciame di lucciole che illuminavano in volo tutto il nostro vigneto di Viognier. Prendendo spunto da questa immagine, abbiamo deciso di far diventare la lucciola il simbolo da posizionare sull'etichetta del nostro Bio SOPRA VIOGNIER.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo di cernita, a partire dall'annata 2020 con una macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in barrique francese di primo passaggio e in seguito fermentazione malolattica. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione: Il vino bianco ha un colore deciso. Il bouquet è complesso con profumi inebrianti di albicocca e pesca, ma anche di violetta e mugugno. Il Bio SOPRA VIOGNIER mostra personalità e carattere e rivela una nota di affinamento ancora marcata. La freschezza vivace, la struttura profonda e la lunghezza persistente lo rendono un vino complesso, una concentrazione naturale che si accompagna alla freschezza minerale.

Abbinamenti gastronomici: Il vino può accompagnare una grande varietà di pietanze, per esempio il risotto con verdure primaverili o anche gli asparagi. Ma si abbina anche a carni bianche, pollame, pesce e formaggi.

Temperatura di servizio: 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 slightly larger and positioned to the left of the 'S'. The 'S' has a unique shape with a curved top and bottom.

SANGIOVESE

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Sangiovese

Etichetta: Il design fa riferimento al più antico documento di scrittura etrusca finora trovato: la Tavoletta di «Marsiliana» (Maremma, Toscana) in avorio, datata VII-VIII sec. a.C. Essa contiene l'alfabeto etrusco scritto da destra a sinistra. È a questa storia tutta toscana che ci siamo ispirati per il design della linea COLORI.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di secondo passaggio. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione: Una colore rosso rubino denso e chiaro con lievi riflessi rosso granata. Il vino ha un bouquet pulito e piacevolmente intenso. All'olfatto è ben assortito, con sentori di petali di rosa rossa, amarene e lamponi che si amalgamano bene alle note balsamiche e a una salinità vigorosa, sviluppando un'ampia complessità. Il sapore è caratterizzato da una vivace freschezza e tannini leggeri, qualità tipiche di questo vitigno. Il carattere speziato di questo vino continua a svilupparsi nel corso del tempo e assicura così un'ottima bevibilità anche in futuro.

Abbinamenti gastronomici: È un vino che trova la sua compiutezza a tavola. Si accompagna meravigliosamente a piatti di pasta con ragù, arrosto di vitello e agnello al forno. Non teme il confronto neppure con formaggi di media stagionatura, purché non abbiano un odore troppo intenso.

Temperatura di servizio: 16-18°C



EM

COSTA TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT



MERLOT

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Merlot

Etichetta: Il design fa riferimento al più antico documento di scrittura etrusca finora trovato: la Tavoletta di «Marsiliana» (Maremma, Toscana) in avorio, datata VII-VIII sec. a.C. Essa contiene l'alfabeto etrusco scritto da destra a sinistra. È a questa storia tutta toscana che ci siamo ispirati per il design della linea COLORI.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di secondo passaggio. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione: Una colore rosso rubino denso e chiaro con lievi riflessi rosso granata. Il bouquet è caratterizzato da note intense di more, mirtilli e prugne mature, a cui si aggiunge un pizzico di cioccolato e caffè che esalta l'esperienza di degustazione. Questo vino rivela anche un tocco elegante di liquirizia. La mineralità è ben strutturata e piacevolmente calda. I tannini sono maturi ma freschi e garantiscono una persistenza ottimale con un meraviglioso finale vivace.

Abbinamenti gastronomici: È un vino che si sposa molto bene con la carne di selvaggina, come la lombata di capriolo, ma anche il salame di cinghiale, il porcellino da latte allo spiedo e la carne grigliata. Inoltre, si fa valere anche in abbinamento a un pecorino di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C



81

COSTA TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET FRANC



CABERNET FRANC

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Cabernet Franc

Etichetta: Il design fa riferimento al più antico documento di scrittura etrusca finora trovato: la Tavola di «Marsiliana» (Maremma, Toscana) in avorio, datata VII-VIII sec. a.C. Essa contiene l'alfabeto etrusco scritto da destra a sinistra. È a questa storia tutta toscana che ci siamo ispirati per il design della linea COLORI.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Selezione degli acini con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di secondo passaggio. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione: Un rosso rubino scuro con riflessi brillanti. Il bouquet si presenta in eleganza con seducenti aromi di frutti di bosco, mirtilli fruttati e ribes rosso. Al palato, oltre alla freschezza fruttata, questo vino mostra una nota leggermente speziata con un finale lucido. La multa I tannini equilibrati sostengono il vino nel suo finale strutturato.

Abbinamenti gastronomici: Questo vino è un compagno ideale per tutti i piatti leggeri che non sono troppo piccanti.

Temperatura di servizio: 16-18°C

LA STORIA DI ULRICH

Ulrich Ziegler è nato a Menziken, un comune del Canton Argovia, nella Svizzera tedesca. Nel 1960, quando Ulrich aveva 5 anni, gli Ziegler si trasferirono a Zurigo e aprirono un negozio di delikatessen, specializzandosi nella vendita di vino e formaggio. Ulrich è dunque cresciuto in uno «tsunami» di meravigliosi aromi e fantastici sapori.

Il suo interesse e la sua passione per il vino nacquero durante una serata a base di fondue. Il vino bianco è uno degli ingredienti principali di questo piatto nazionale svizzero. Il padre di Ulrich portò per l'occasione una bottiglia della rinomata regione vinicola di Neuchâtel. Questo vino era così buono che da allora Ulrich si pose come obiettivo di produrre vino eccellente.

In questo periodo, Ulrich cominciò i suoi studi al Politecnico Federale (ETH) di Zurigo, concludendoli con una laurea in ingegneria agraria e un'altra in ingegneria della produzione.

Alla fine dei suoi studi, Ulrich ebbe la fantastica occasione di muovere i primi passi nel mondo del vino al «Domaine de la Romanée Conti» e al «Domaine Leroy», sotto la guida di Lalou (Marcelle) Bize-Leroy.

Tornato in Svizzera, Ulrich assunse la direzione di «Cardinal Wädenswil», una società di vendita di bevande. Contemporaneamente si occupò anche dell'amministrazione di un'enoteca a Zurigo. Come spesso accade nella vita, la sua strada lo portò in un'altra direzione. Nel 1992 Ulrich ebbe l'occasione di rilevare l'azienda Specken-Drumag, specializzata in meccanica ed elettronica.

Ciononostante, continuò a coltivare la sua passione e il suo interesse per il vino. Per circa 30 anni, Ulrich ha cercato un'azienda vinicola da acquistare in Svizzera o in Germania.

Nel 2015 estese il suo raggio di ricerca all'Italia. Colline di Sopra fu la prima azienda che visitò e fu amore a prima vista. Ulrich ha trovato nelle vigne, nel paesaggio e nella posizione dell'azienda vinicola il luogo ideale per realizzare il suo sogno. A inizio 2016, Ulrich ha rilevato l'azienda vinicola Colline di Sopra.

Da allora lavora al suo progetto: la produzione di vini di qualità in grado di dare completa espressione allo straordinario terroir di Colline di Sopra.



Il proprietario Ulrich Ziegler nella cantina

QUESTIONE DI TAPPO!

Come azienda moderna utilizziamo
1. solo tappi in sughero analizzati
mediante gascromatografia per la
linea SOPRA e
2. puntiamo su tappi high tech in
plastica con tecnologia valvolare.
... con tutte buone qualità,
ma nessun difetto



QUALITÀ

Il nostro traguardo è quello di offrire vino interessante e di alta qualità.



SOSTENIBILITÀ

Adottare un metodo di produzione sostenibile ed efficiente dal punto di vista energetico è importante per la nostra azienda. Raccogliamo le acque piovane, produciamo energia rinnovabile e abbiamo ottimizzato i nostri processi di produzione seguendo i criteri dell'efficienza energetica.

BIOLOGICO

La nostra produzione vinicola segue le direttive UE dell'agricoltura biologica ed è controllata dall'istituto di certificazione ICEA. Siamo sempre impegnati ad andare oltre, per offrire un vino ecocompatibile.



Imbottigliamento sulla COLLINE DI SOPRA



SEMINE MIRATE

Il nostro obiettivo più importante è di migliorare e mantenere la fertilità naturale del suolo e dunque anche la vitalità delle viti.

Semine pluriennali stabilizzano non solo la fertilità del terreno ma favoriscono anche la presenza di insetti utili. Lavoriamo per esempio con semi come il trifoglio, diversi tipi di senape e la facelia.



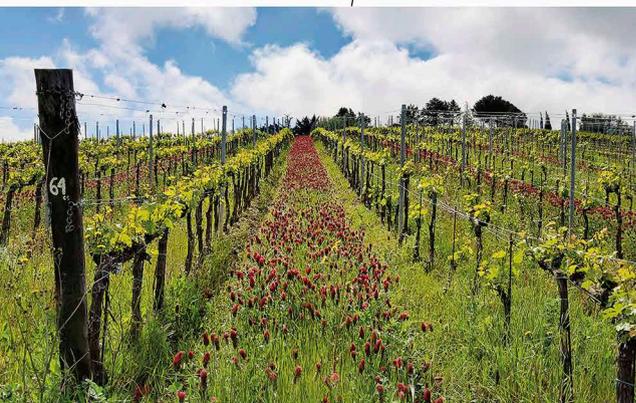
SELEZIONE IN VIGNA

Dalla potatura delle viti alla scacchiatura, dalla selezione delle uve alla defogliazione: **TANTO LAVORO MANUALE!**

Lasciamo solo un grappolo per ogni tralcio. In questo modo abbiamo una maggiore concentrazione nelle uve e questo ha un effetto molto positivo sulla qualità dei nostri vini. ...proprio come vogliamo.

DINAMIZZAZIONE: IL VIGNETO COME ORGANISMO VIVENTE.

Ci occupiamo dell'armonizzazione di tutti i processi vegetativi, della vitalità della pianta e del suolo e dunque dei presupposti per un'eccellente qualità del vino.



Così utilizziamo preparati come cornoletame, cornosilice, ortica, valeriana, nonché estratto di arancia e latte per la salute delle piante e il supporto vitale.

Lavoriamo anche secondo le fasi lunari.



SELEZIONE DURANTE LA VENDEMMIA

Siamo molto attenti alla selezione durante la raccolta dell'uva, gli acini in cattivo stato vengono rigorosamente eliminati. Durante la preselezione delle uve, i grappoli e i gaspi verdi e piccoli vengono rimossi dalla nostra diraspatrice, dopodiché si passa alla selezione finale a mano su tavolo vibrante.

VINIFICAZIONE CON LIEVITI INDIGENI

Gli acini interi vengono messi nel tino e sottoposti a macerazione a freddo. La fermentazione alcolica viene poi effettuata a una temperatura massima di 26°C. Il tempo totale di macerazione è di circa 25 giorni. Segue la svinatura e la messa in barrique nuove, senza vino di pressa. Durante i 2 anni di affinamento in barrique nuove utilizziamo il bâtonnage e i vini sperimentano la solfitazione solo al momento dell'imbottigliamento, ossia l'affinamento del vino avviene senza zolfo.





La semina nel vigneto



Vendemmia a COLLINE DI SOPRA



Nuovo vigneto sulle COLLINE DI SOPRA



Accesso alla cantina di **COLLINE DI SOPRA**



Area degustazione di *COLLINE DI SOPRA*





COLLINE DI SOPRA, vista dall'alto

COLLINE DI SOPRA

RICONOSCIMENTI

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