

Sorpasso

ROSSO DI TOSCANA IGT

Sorpasso è un vino ottenuto da un'accurata selezione di uve provenienti da parcelle di vigneto particolarmente vocate. Raggiunta l'ottimale maturità, le uve vengono vendemmiate manualmente e sottoposte a fermentazione e ad una lenta macerazione, svolte a temperatura controllata per circa 3 settimane per favorire l'estrazione dei tannini più nobili e degli aromi varietali.

Dopo la svinatura il vino viene affinato in barriques di rovere francese, dove resta per circa 14/16 mesi (50% nuove, 35% di un passaggio, e 15% di due passaggi). Seguirà un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi per esaltarne le qualità e la struttura.

Sorpasso è un vino che presenta all'olfatto intensi profumi di frutta rossa, erbe aromatiche della macchia mediterranea e note speziate. Al palato è ricco, i tannini sono avvolgenti ed eleganti ed ha un buon equilibrio gusto-olfattivo.

Ideale l'abbinamento con primi piatti di carne, carni rosse, selvaggina, brasati e stufati. Si consiglia una temperatura di servizio di 16°-18° C.

Sorpasso is a red wine made from carefully selected grapes from the most favored parcels of our vineyard. When the grapes reach optimal maturity, they are picked by hand and subjected to fermentation and slow maceration to extract the more noble tannins and the varietal aromas.

After the racking off the wine is aged in small French oak barrels for about 14/16 months (50% new, 35% second use, 15% third use).

This is followed by bottle aging for at least 12 months to enhance its quality and its structure.

Sorpasso is a wine that has an intense aroma of red fruit, aromatic herbs and spicy notes. It is rich on the palate, with enveloping and elegant tannins and a good balance of taste and aroma.

Food pairings: Ideal for pasta dishes with meat, red meat plates, game, braised beef and stew.
Service temperature 16°-18° C.

Agrilandia Soc. Agricola a.r.l.
57016 Castiglioncello (Livorno)
info@fortulla.it - www.fortulla.it

