



Sopravvento



Luminoso il colore rubino,
limpido e paradigmatico.



Esemplare il naso,
che porge sfumature fruttate e floreali
di eccelsa raffinatezza:
frutti di bosco, lampone e fragoline macerate
si alternano a petali di rosa, erbe officinali,
fragranze di viola e balsamica mineralità.



Sorsò completo, grintoso,
equilibrato e duraturo.
Significativo il rilievo tannico,
energico, con finale gustoso.



Vinificazione

Ottenuto da uva autoctona a bacca rossa.

Una volta raggiunta la giusta maturità,
l'uva viene raccolta e selezionata rigorosamente a mano.

L'epoca di vendemmia risulterà pertanto diversa
di anno in anno. Fermentazione spontanea
con lieviti indigeni e una delicata e leggera macerazione
per un periodo di qualche settimana in vasca d'acciaio.

Affinamento di 10 mesi in botti di rovere esuste.

Una volta imbottigliato il vino riposa indisturbato
all'interno del nostro Balmetto del 1800

fino al raggiungimento della maturità desiderata.
Vino non sottoposto ad alcun tipo di correzione,
chiarifica o filtrazione.

Time

“Omaggio al Tempo”

Sedersi davanti al fuoco e godersi lo scoppettio
della legna, il continuo variare dei colori
della sua fiamma che arde.

Magari al contempo inebriare l'aria
con i profumi di un infuso, un mix di erbe
del nostro giardino, che prende vita riscaldandosi.

Un vero e proprio lusso oramai
concesso a pochi eletti.
Ma quanto costa tutto ciò?

La valuta in questione,
è molto volatile, ambigua, con essa,
possiamo essere allo stesso tempo ricchi,
ma anche poveri, siamo noi a scegliere.

La natura è un continuo spettacolo,
per gli occhi di chi osserva.

**“Every year is getting shorter
never seem to find the time”**
(Roger Waters, Londra, 1973)

Raccolta differenziata

BOTTIGLIA	VETRO	GL71
CAPSULA GOMMALACCA	INDIFFERENZIATA	EVAC7
TAPPO SUGHERO	ORGANICO	FOR51



Azienda agricola Sopravvento
di Michele Melfa
Via San Marco, 10
Borgofranco d'Ivrea (To)

www.sopravventovini.it

