



Vergani

BOLGHERI ROSSO BOLGHERI DOC MICHELE SATTA

Bolgheri DOC, Satta Michele, Toscana, Italy



Taste



Vintage 2022

Notes Deep red colour; intense attack of dark berries, with notes of leather and tobacco; absolute charmer on the palate; sweet fruit, soft tannins and with a racy temperament.

Accompanying Roasted poultry, pasta with strong meat sauce

Vinification Fermentation in steel tanks with natural yeasts. 12 months in barriques and 6 months in bottles. Bottled unfiltered.

Grape varieties 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Teroldego, 10% Syrah

Alcohol 13.5%

Format 300 cl

Awards / Ratings James Suckling (2019) 93/100 Punkte

SATTA MICHELE

Diese Kellerei wurde 1984 von Michele Satta gegründet. Nach einigen Hochs und Tiefs hat er sich an der Spitze der Produzenten aus der Maremma etabliert. Das Maremma-Gebiet (bei Grosseto) mit seinen Kalkböden und zum Meer ausgerichteten Rebbergen, hat ein grosses Qualitätspotenzial. Das Gebiet erlangte dank dem Sassicaia Weltruhm. Im Jahre 1993 startete Michele Satta einen Versuch und pflanzte Cabernet und Merlot an, und schon bald folgten auf rund 7 ha Syrah-Reben. Diese Sorten werden einzeln ausgebaut und später zur Assemblage für seinen berühmten Piastraia oder den neuen Bolgheri DOC verwendet. Mittlerweile umfasst das Weingut 25 ha Rebland.