



Vergani

PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC MICHELE SATTA



Bolgheri superiore DOC, Satta Michele, Toscana, Italy

Taste



Fruity / Soft

Spicy / Herb

Light

Heavy / Rich

Vintage

2021

Notes

Deep red colour; with a wonderfully complex nose; fresh and pure, with discreet wood; fruity structure in the mouth; present, fine-grained tannin; long and intense finish.

Accompanying

beef fillet, lamb, ostrich meat

Vinification

Each variety fermented separately in large oak barrels, without the addition of yeasts. Matured for 12 months in French barriques. Barriques, of which 1/5 are new.

Grape varieties

25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Alcohol

14.0%

Format

75 cl

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.