PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC MICHELE SATTA

Bolgheri superiore DOC, Satta Michele, Toscane, Italie

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	2021
Notes	Couleur rouge profond ; nez merveilleusement complexe ; frais et pur, avec un bois discret ; structure fruitée en bouche ; tanin présent et à grain fin ; finale longue et intense.
Accompagnement	filet de bœuf, agneau, viande d'autruche
Vinification	chaque variété fermentée séparément en grands fûts de chêne, sans ajout de levures. Elevage 12 mois en barriques françaises. Barriques, dont 1/5 sont neuves.
Les variétés de raisin	25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Alcool	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.