



Vergani

SYRAH TOSCANA IGT MICHELE SATTA



Toscana igt, Satta Michele, Toscane, Italie

Profil de goût



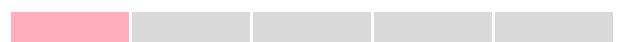
sec

doux



fruité/doux

épicé/acidulé



lumière

lourd/important

Millésime 2021

Notes

Vinification

Une grande importance est accordée au moment de la récolte et à la durée de la macération, afin d'extraire des tanins souples de manière équilibrée et de mettre en valeur la richesse aromatique de ce cépage. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 18 mois en barriques de chêne français.

Les variétés de raisin 100% Syrah

Alcool 14.0%

Format 75 cl

Prix / Classements James Suckling (2020) 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.