



Vergani

COSTA DI GIULIA BOLGHERI DOC MICHELE SATTA 75CL



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime 2023

Notes Au nez, des fleurs, de la pêche et du melon. En bouche, la richesse minérale du vermentino et l'arôme frais et délicieux de groseille à maquereau du sauvignon blanc.

Vinification Les raisins triés à la main sont immédiatement pressés sans égrappage. La fermentation se fait à basse température pendant un mois maximum. Élevage en cuves d'acier pendant environ 6 mois avec les lies fines.

Les variétés de raisin 60% Vermentino, 40% Sauvignon Blanc

Alcool 13.5%

Format 75 cl

Prix / Classements

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.