

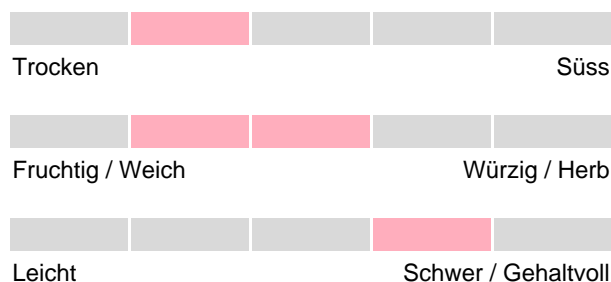


VIOGNIER GIOVINRE TOSCANA IGT MICHELE SATTA



Toscana igt, Satta Michele, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2020

Notizen

Duftet nach weissen Blüten, Aprikosen und Pfirsich. Am Gaumen sehr dicht und cremig, aber nicht fett. Eine frische Säure unterstützt das Finish. Grossartiger Weisswein aus der französischen Rebsorte Viognier.

Vinifikation

Der Most gärt zur Hälfte in gebrauchten Barriques und zur Hälfte in Zementtanks mit Batonnage, wo er bis März (6 Mt.) verbleibt, bevor er ohne jegliche Klärung in Flaschen abgefüllt wird. Nach weiteren 12 Monaten kommt er in den Verkauf.

Traubensorten

100% Viognier

Alkohol

13.5%

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.