

Vergani

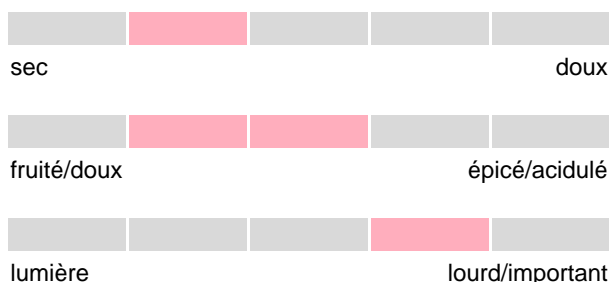


VIOGNIER GIOVINRE TOSCANA IGT MICHELE SATTA



Toscana igt, Satta Michele, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime 2020

Notes Parfum de fleurs blanches, d'abricots et de pêche. En bouche, il est très dense et crémeux, mais pas gras. Une acidité fraîche soutient la finale. Un grand vin blanc issu du cépage français viognier.

Vinification Le moût fermente pour moitié dans des barriques usagées et pour moitié dans des cuves en ciment avec batonnage, où il reste jusqu'en mars (6 mois) avant d'être mis en bouteille sans aucune clarification. Après 12 mois supplémentaires, il est mis en vente.

Les variétés de raisin 100% Viognier

Alcool 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.