

MICHELE SATTA

I Castagni

Bolgheri Rosso Superiore D.O.C

Proponiamo questa etichetta per esprimere le caratteristiche particolari di un vigneto, I Castagni appunto, che ha rivelato in questi anni un carattere “superiore”.

E' un singolo vigneto di 1,5 ettari che davvero ci ha sorpreso per la personalità delle sensazioni profonde ed eleganti che ci trasmette. Le viti sono state piantate a 6200 piante/ha, sono state allevate a guyot, coltivate con metodi naturali (senza diserbanti o concimazioni chimiche) e assistite con lavoro manuale di potatura verde e diradamenti per garantire un perfetto equilibrio vegetativo. La vinificazione prevede una lunga macerazione in legno e l'affinamento in barriques per 18 mesi. Va in bottiglia senza filtrazione e sosta in cantina per almeno altri 18 mesi.

Colore: rosso rubino intenso e carico con tonalità nere.

Profumo: frutta matura rossa e nera con note balsamiche e minerali di grande complessità.

Sapore: la fitta e morbida trama di tannini ben maturi porta in profondità le sensazioni di frutta e mineralità in una persistente ed elegante sensazione di energia.

Abbinamenti: grandi piatti di carne e caccia.

Uve: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Teroldego

