

# MICHELE SATTA

## Piastraia

### *Bolgheri Rosso D.O.C.*

Nel 91 ho impiantato il primo vigneto con Merlot, Cabernet, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia la affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza e morbidezza che possono dare Sangiovese e Syrah in ambiente caldo e mediterraneo. Le uve vengono colte a maturazione: prima Merlot (ai primissimi di settembre), poi Syrah, Sangiovese e infine Cabernet. La vinificazione e la macerazione vengono effettuate varietà per varietà, in tini di quercia di piccole dimensioni con sommersione a mano del cappello (follatura) per oltre 20 giorni. Subito dopo la svina il vino passa nelle barriques e nelle botti di fermentazione, dove, dopo l'assemblaggio, sosta per 12 mesi. Imbottigliato senza filtratura, il Piastraia è venduto dopo una sosta di affinamento, dimostrando subito armonia ed equilibrio.

**Colore:** rosso rubino carico.

**Profumo:** frutta rossa estiva con fragranti note di mora e mirtillo. Sensazioni di erba verde estiva e fieno.

**Sapore:** esplosiva corrispondenza con la frutta percepita al naso, grande profondità di note sempre vive che danno piacevolezza di beva.

**Abbinamenti:** grandi piatti di carne e caccia.

**Uve:** Cabernet 25% - Merlot 25% - Syrah 25% - Sangiovese 25%.

