

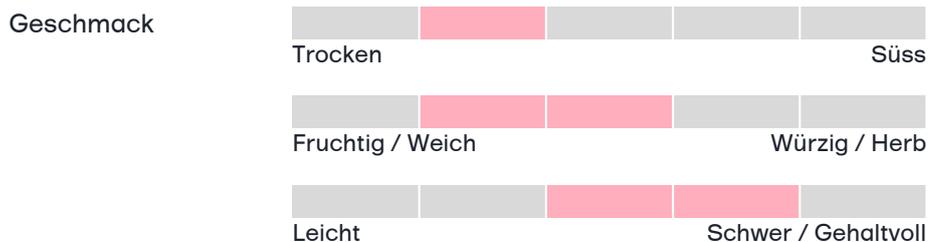


Vergani

BOLGHERI ROSSO MICHELE SATTA



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toskana, Italien



Jahrgang	2018	
Notizen	Tiefrote Farbe; intensiver Auftakt von dunklen Beeren, mit Noten von Leder und Tabak; im Gaumen der absolute Charmeur; süsse Frucht, weiche Gerbstoffe und mit einem rassigen Temperament.	
Begleitend zu	Geflügel gebraten, Pasta mit kräftiger Fleischsauce	
Vinifikation	Gärung im Stahltank mit natürlichen Hefen. 12 Monate Barriques- und 6 Monate Flaschen-Ausbau. Wird unfiltriert abgefüllt.	
Traubensorten	30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Teroldego, 10% Syrah	
Alkohol	13.5 %	
Format	150 cl	
Lagerbar	Min. 3 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	Robert Parker (2010)	88/100 Punkte

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.

<http://www.michelesatta.com>