PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017	
Notizen	Tiefrote Farbe; mit einer wunderbar komplexen Nase; frisch und rein, mit diskretem Holz; im Mund fruchtbetonte Struktur; präsentes, feinkörniges Tannin; langes und intensives Finale.	
Begleitend zu	Rindsfilet, Lamm, Straussenfleisch	
Vinifikation	jede Sorte separat in grossen-Eichenfässern, ohne Zugabe von Hefen, vergoren. Ausbau 18-24 Monate in franz. Barriques, wovon 1/5 neu sind.	
Traubensorten	25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon	
Alkohol	14.5 %	
Format	300 cl	
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2015) James Suckling (2016)	95/100 Punkte 96/100 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