PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC MICHELE SATTA 150CL

Bolgheri DOC, Satta Michele, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2020
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	150 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2018) 95/100 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