

MICHELE SATTI



Bolgheri Rosato

Bolgheri Rosso D.O.C.

Prodotto in prevalenza con uve Sangiovese, questo vino esprime bene le doti naturali della zona con un insieme di sensazioni gustative complesse, di grande equilibrio e persistenza sempre un po' avvolgenti e morbide.

Dopo un contatto con le bucce valutato personalmente per ogni carico di uva ma mai superiore alle tre ore, il mosto viene trattato come i bianchi, usando il controllo delle temperature per la fermentazione e per la decantazione senza chiarifiche. Imbottigliato in febbraio, è sempre preferibile il consumo al primo anno.

Colore: rosato vivace con riflessi indaco.

Profumo: intensamente vinoso, etereo frutto di sottobosco.

Sapore: armonico vivace sapido e asciutto molte note di frutta e grande profondità.

Abbinamenti: splendido aperitivo accompagna in modo felice piatti a base di crostacei e di frutti di mare.

Uve: Sangiovese 70% - Cabernet 20% - Altri 10%