

# MICHELE SATTA

---



## Cavalieri

I.G.T. Toscana

Selezione di Sangiovese nelle vigne aziendali, raccolto e scelto in piena maturazione. Diraspato, viene fatto fermentare in tini aperti di legno di quercia di piccole dimensioni, e la macerazione è effettuata con la sommersione soffice del cappello. a mano, con il sistema della follatura per oltre venti giorni.

Alla svinatura il vino viene messo nelle barriques dove sosta per dodici mesi. Senza essere filtrato, viene imbottigliato per riposare in vetro fino all' anno seguente.

Nel lavoro di campagna c'è estrema attenzione ad ottenere, vigna per vigna con soluzioni differenti, l'equilibrio produttivo adeguato, cercando di favorire le doti naturali di questo vitigno: grande eleganza, molta piacevolezza di beva, sensazioni aromatiche raffinate, sensuali, mai invadenti.

**Colore:** rosso rubino con tonalità fresca ed elegante.

**Profumo:** intensi aromi primari di frutta con note di prugna, ciliegia e violetta che si armonizzano con la vaniglia ed il cacao. Nel tempo tabacco, cuoio, terra di bosco.

**Sapore:** pieno e sapido con tannini molto morbidi ed eleganti. Nel retrogusto si esaltano note di liquirizia e cacao; una grandissima profondità nelle note di frutta e tabacco conferisce lunghezza e persistenza in un finale di straordinaria eleganza

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

**Uve:** Sangiovese 100%