

# MICHELE SATTA

---



## Costa di Giulia

### I.G.T. Toscana

Questo bianco, nato come Vermentino in purezza, col '97 si arricchisce con l'aggiunta di Sauvignon, che ho innestato nel '95, pensando di poter esprimere nella mia terra di Bolgheri un bianco di maggior consistenza e con un finale più dolce e largo

Allevamento a Guyot con potatura verde e diradamento manuale dei frutti. Grande cura nel seguire le maturazioni in vendemmia, possibilità che è data solo al piccolo produttore, poi decantazione naturale del mosto raffreddato e fermentazione con temperature controllate.

Senza chiarifica viene filtrato e imbottigliato in primavera dopo una sosta sulle fecce fini; la notevole personalità aromatica e la grande struttura si esaltano nell'evoluzione, per cui consiglio di berlo dal secondo anno.

**Colore:** giallo paglierino carico con note verdognole che nella maturità del vino diventano dorate con tonalità più calde.

**Profumo:** fine ed elegante, con intense sensazioni di fiori di acacia e frutta matura. Notevole l'armonia tra profumi primari e fermentativi. Nell'evoluzione il naso diventa ancora più importante con sensazioni di frutta secca, miele di macchia, profumi di ginestra e note minerali.

**Sapore:** pieno, armonico, importante per l'equilibrio delle componenti acide ed estrattive. Retrogusto leggermente amaro molto elegante ed asciutto; personalità inconfondibile.

**Abbinamenti:** apre tutti i pasti e accompagna i piatti di mare ma si esalta con una cucina raffinata e ben accompagna anche le carni non di caccia e tutti i sapori mediterranei.

**Uve:** 65% Vermentino - 35% Sauvignon .