

MICHELE SATTI



Diambra

I.G.T. Toscana

Questo vino viene dalla vendemmia del vigneto rosso tradizionale della costa toscana (Sangiovese 70% - Cabernet, Merlot, Syrah, altri 30%).
Le fermentazioni a contatto con le bucce per tre settimane con i tradizionali rimontaggi, non induriscono un vino che può godere di una maturazione facile nel clima di Castagneto. Dopo i travasi dell'inverno e la malolattica, viene imbottigliato senza essere filtrato dopo un affinamento in botte per 12 mesi.

Colore: rosso rubino con bei riflessi indaco in gioventù, granato in evoluzione.

Profumo: esuberante in molteplici toni fruttati ed eterei con note chiare e pulite di frutti di sottobosco e di confettura nella maturazione.

Sapore: gradevolmente tannico ed asciutto, di piacevole freschezza; ha buona persistenza per la notevole struttura.

Abbinamenti: tutti i piatti di carne e in particolare le grigliate.

Uve: Sangiovese 70% - Cabernet, Merlot, Syrah, altri 30%