

MICHELE SATTI



Piastraia

Bolgheri Rosso D.O.C.

Nel '91 ho impiantato il primo vigneto con Merlot, Cabernet, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia la affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza e morbidezza che posson dare Sangiovese e Syrah in ambiente caldo e mediterraneo.

Le uve vengono colte a maturazione: prima Merlot (ai primissimi di settembre), poi Syrah, Sangiovese e infine Cabernet. La vinificazione e la macerazione vengono effettuate varietà per varietà, in tini di quercia di piccole dimensioni con sommersione a mano del cappello (follatura) per oltre 20 giorni.

Subito dopo la svinatura il vino passa nelle barriques e nelle botti di fermentazione, dove, dopo l'assemblaggio, sosta per 12 mesi. Imbottigliato senza filtratura, il Piastraia è venduto dopo una sosta di affinamento, dimostrando subito armonia ed equilibrio.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: frutta rossa estiva con fragranti note di mora e mirtillo. Sensazioni di erba verde estiva e fieno.

Sapore: esplosiva corrispondenza con la frutta percepita al naso, grande profondità di note sempre vive che danno piacevolezza di beva.

Abbinamenti: grandi piatti di carne e caccia.

Uve: Cabernet 25% - Merlot 25% - Syrah 25% - Sangiovese 25%