

MICHELE SATTA



Syrah

Syrah 2007

Il primo vigneto in cui ho piantato Syrah è del 1991. La scelta del Syrah era nata dalla volontà di rappresentare meglio sia la complessità aromatica propria del nostro terroir mediterraneo, sia per seguire una personale identificazione con alcune grandi bottiglie del Rodano. Ho aspettato che l'età media dei vigneti fosse di oltre 15 anni per poter dare risalto al carattere grandissimo di un uva così esigente.

Le uve sono raccolte a piena maturità la macerazione e la fermentazione avvengono in grandi botti di legno con sommersione del cappello manuale (follatura) più volte al giorno. Questo per circa 20 giorni. Subito dopo la svina il vino è messo in barriques, 1/3 di primo passaggio, in cui il vino invecchia per 12 mesi. Questo vino è imbottigliato senza filtraggi e considero che sia pronto per essere goduto a partire dal marzo successivo.

Colore: Rosso di Toscana IGT

Varietà: 100% Syrah %