

MICHELE SATTA



Bolgheri Rosso

Bolgheri Rosso D.O.C.

Questo vino è l'espressione del vigneto (circa 20 ettari) che ho piantato in questi anni avendo in mente il progetto "Bolgheri", l'obiettivo cioè di valorizzare le caratteristiche di questo territorio per un rosso di grande carattere e piacevolezza. Tutta l'uva è coltivata con attenzioni antiche e dedizione artigianale, in un vigneto ad alta densità (circa 6200 piante/ha) dove curo in particolare l'equilibrio naturale del vigneto. In vendemmia scelgo con raccolta manuale i grappoli a perfetta maturazione ed effettuo le fermentazioni senza aggiunta di lieviti artificiali, stando sulle bucce per almeno tre sett. Dopo 12 mesi di barriques il vino va in bottiglia senza filtratura e sosta in cantina per 6 mesi prima di essere venduto.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intense e fresche note di frutta rossa e nera con percezioni di profumi di cuoio e tabacco.

Sapore: grande armonia e bevibilità dove le sensazioni fresche della frutta si accompagnano in una solida struttura tannica e in un finale persistente ed elegante.

Abbinamenti: tutti i piatti di carne e primi con sughi ricchi.

Uve: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego