



MICHELE SATTA



CAVALIERE Toscana igt

Selezione di Sangiovese nelle vigne aziendali, raccolto a piena maturazione. Fermenta in tini aperti di legno di rovere da 30 hl, e la macerazione è effettuata con la sommersione soffice del cappello a mano e con rimontaggi per oltre quindici giorni.

Nel lavoro di campagna c'è estrema cura nel seguire pianta per pianta l'equilibrio produttivo per poter poi in cantina esprimere al meglio le doti di questa uva, emblema della Toscana, per eleganza e nobiltà.

Vitigni Sangiovese 100%

Epoca vendemmia ultima settimana di Settembre / prima di Ottobre

Vigneti Vignanova

Vinificazione l'uva è stata lasciata in pianta dopo un precedente passaggio di vendemmia protraendo la maturazione per una ulteriore settimana. Raccolta a mano con grande attenzione alla sanità del grappolo viene integralmente diraspata e pigiata. A partire da questa annata il 30% delle uve viene messo in fermentazione a grappolo intero. I lieviti sono esclusivamente quelli indigeni. Vengono effettuate follature manuali per sommergere il cappello e solo se necessario un rimontaggio aperto. La perfetta maturazione della bacca e del vinacciolo ci permette di prolungare al massimo la durata della macerazione che sovente dura oltre due settimane.

Affinamento in barriques usate per 24 mesi

Capacità di invecchiamento anche oltre 20 anni