

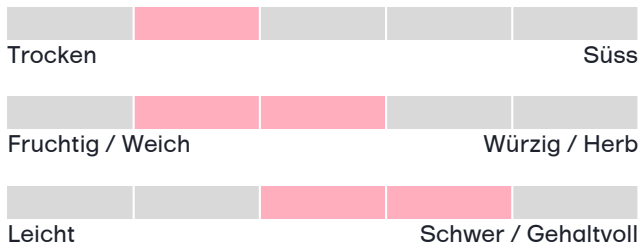


BOLGHERI ROSSO MICHELE SATTA



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Tiefrote Farbe; intensiver Auftakt von dunklen Beeren, mit Noten von Leder und Tabak; im Gaumen der absolute Charmeur; süsse Frucht, weiche Gerbstoffe und mit einem rassigen Temperament.

Begleitend zu

Geflügel gebraten, Pasta mit kräftiger Fleischsauce

Vinifikation

Gärung im Stahltank mit natürlichen Hefen. 12 Monate Barriques- und 6 Monate Flaschen-Ausbau. Wird unfiltriert abgefüllt.

Traubensorten

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

Alkohol

13.5 %

Format

150 cl

Lagerbar

Min. 3 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

Robert Parker (2010)

88/100 Punkte

SATTA MICHELE

Diese Kellerei wurde 1984 von Michele Satta gegründet. Nach einigen Hochs und Tiefs hat er sich an der Spitze der Produzenten aus der Maremma etabliert. Das Maremma-Gebiet (bei Grosseto) mit seinen Kalkböden und zum Meer ausgerichteten Rebbergen, hat ein grosses Qualitätspotenzial. Das Gebiet erlangte dank dem Sassicaia Weltruhm. Im Jahre 1993 startete Michele Satta einen Versuch und pflanzte Cabernet und Merlot an, und schon bald folgten auf rund 7 ha Syrah-Reben. Diese Sorten werden einzeln ausgebaut und später zur Assemblage für seinen berühmten Piastraia oder den neuen Bolgheri DOC verwendet. Mittlerweile umfasst das Weingut 25 ha Rebland.

<http://www.michelesatta.com>