COSTA DI GIULIA BOLGHERI DOC MICHELE SATTA



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2021
Notizen	In der Nase Blüten, Pfirsich und Melone. Am Gaumen die mineralische Fülle des Vermentinos und herrlich-frische Stachelbeer Aromatik des Sauvignon Blanc.
Vinifikation	Die handverlesenen Trauben werden sofort ohne Abbeeren gepresst. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur für bis zu einem Monat. Ausbau im Stahltanks für ca. 6 Monate mit der Feinhefe.
Traubensorten	60% Vermentino, 40% Sauvignon Blanc
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

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