CAVALIERE SANGIOVESE TOSCANA IGT MICHELE SATTA



Toscana igt, Satta Michele, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Kräftiges Rubinrot; ausladender, dauerhafter Duft mit Noten von Brombeeren und Kirschen; harmonischer Geschmack von guter Struktur; bestens eingebundene Tannine; herrlicher Wein.
Begleitend zu	Entrecôte, Filet
Vinifikation	Die Trauben wurden nach einem vorherigen Ernteschritt am Rebstock belassen, was die Reifung um eine weitere Woche verlängerte. 70% werden abgebeert und eingemaischt. Die Gärung erfolgt in offenen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 30 hl mit ausschliesslich eigenen Hefen. Ausbau in Zementtanks 18 Monate.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2023
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2018) 93/100 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