ACQUISTATO IL .....

"Coste di Giulia" Bolgheri Bianco DOC 2025 2025



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 60%, Sauvignon 40%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Uve non diraspate, fermentazione del Vermentino in acciaio e del Sauvignon in cemento. Dopo l'assemblaggio sosta in acciaio almeno 6 mesi sulle fecce fini

Sensazioni

Tra macchia mediterranea e il sale del mare

Pensate a Bolgheri come una terra di grandi rossi muscolosi? Questo Costa di Giulia, Bolgheri DOC, di Michele Satta vi farà cambiare decisamente idea. Questo bianco, infatti, nasce da un'intuizione quasi romantica di Michele, arrivato a Castagneto Carducci per una vacanza negli anni '70. Qui rimase folgorato da questo territorio al punto da lasciare gli studi a Milano per imparare il mestiere dai contadini locali, partendo dalle mansioni più umili fino a diventare uno dei padri fondatori della DOC Bolgheri. I vigneti si trovano in un anfiteatro naturale che guarda il Mar Tirreno, dove le brezze marine mitigano il calore toscano e i suoli di medio impasto, tendenti al sabbioso, regalano una freschezza vibrante. Ed è proprio questo connubio tra la macchia mediterranea e il sale del mare a definire il carattere unico di un vino che non cerca di imitare nessuno, ma vuole raccontare la luce della costa livornese. Nel Costa di Giulia troviamo un blend composto per il 60% da Vermentino e per il 40% da Sauvignon. Il Vermentino è il cuore del vino e porta in dote la struttura e i richiami di erbe aromatiche, mentre il Sauvignon aggiunge quella verticalità e quell'eleganza aromatica che completano il sorso in modo magistrale. Le uve vengono raccolte a mano e pressate intere senza diraspatura per preservare l'integrità del frutto. La particolarità risiede nella fermentazione separata: il Vermentino fermenta in acciaio per mantenere intatta la freschezza, mentre il Sauvignon fermenta in cemento per guadagnare complessità. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa almeno 6 mesi sulle fecce fini in acciaio, un passaggio fondamentale per ottenere quella cremosità che lo distingue. Paglierino luminoso, al naso frutta bianca fresca, mela e pesca, seguita da note di miele, fieno e una sferzata agrumata di limone. In bocca è ampio e concentrato, con una sapidità generosa che ricorda proprio la vicinanza al mare e un finale lungo e disteso che non stanca mai. Funziona a meraviglia con il pesce in umido perché la sua struttura regge bene la succulenza del piatto. Perfetto anche con un risotto ai frutti di mare o piatti della cucina vegetariana.

La firma di Michele Satta è garanzia di un'eleganza autentica, mai banale. Un uomo che ha visto nascere e ha contribuito a plasmare il mito di Bolgheri. Se cercate vini che sappiano parlare di terra, mare e di una visione fuori dagli schemi, siete nel posto giusto. Tutto inizia nel 1974 quando Michele, un giovane di origine varesina, arriva a Castagneto Carducci. Come lui stesso ama ricordare, ci arrivò quasi per caso, ma l'amore per questa terra toscana fu un colpo di fulmine immediato. Non ereditò castelli o blasoni, iniziò dal basso, lavorando come operaio agricolo e imparando il ritmo lento e rispettoso della cultura contadina. La svolta arriva nel 1983, l'anno della prima vendemmia e, curiosamente, lo stesso anno in cui nasce ufficialmente la DOC Bolgheri. Da quel momento, il percorso di Michele Satta e quello della denominazione corrono in parallelo, rendendolo a tutti gli effetti uno dei padri fondatori e dei protagonisti più innovativi di questo territorio. I 23 ettari di vigneti dell'azienda godono di una luce straordinaria, riflessa dallo specchio di mare vicino, che permette alle uve di maturare in modo perfetto, mantenendo però una freschezza vibrante grazie ai venti che puliscono l'aria. Qui i terreni sono profondi e drenanti, ricchi di ciottoli e limo, ideali per far affondare le radici alla ricerca di complessità. Mentre Bolgheri diventava famosa nel mondo

per i suoi vitigni internazionali, Michele Satta ha sempre mantenuto una voce fuori dal coro. E' stato il primo a credere nel Vermentino in purezza vinificato con ambizione, e soprattutto non ha mai abbandonato il Sangiovese, che considera l'emblema della nobiltà toscana, portandolo in una zona dove molti lo ritenevano impossibile da coltivare ad alti livelli. Ma non solo. Michele Satta è stato un pioniere nell'introdurre il Syrah e il Viognier, convinto che la complessità di Bolgheri potesse accogliere con eleganza anche queste varietà. Oggi l'azienda vive una nuova giovinezza con il passaggio di testimone alla seconda generazione. Il figlio Giacomo, agronomo appassionato cresciuto tra i filari, guida la cantina con la stessa dedizione artigianale del padre, affiancato dalla sorella Benedetta e da tutta la famiglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821