ACQUISTATO IL .....

Bolgheri DOC 2024 2024

Rosso d’autore



Tra i filari di Castagneto Carducci, dove l'aria salmastra del Tirreno incontra il profumo della macchia mediterranea, opera Michele Satta, uno dei pionieri illuminati di Bolgheri. Qui nasce questo rosso di grande personalità che ben rappresenta tutte le sfumature di questo territorio ricco di contrasti. L'area di Bolgheri è un anfiteatro naturale protetto dalle colline e rinfrescato dalle brezze marine. Qui il clima è mite tutto l'anno, permettendo una maturazione delle uve lenta e costante. Il blend di questo rosso è un vero e proprio mosaico varietale. Troviamo Sangiovese (30%) e Cabernet Sauvignon (30%) a dare spina dorsale e austerità, mentre il Merlot (20%) ammorbidisce gli spigoli con la sua rotondità. Il tocco finale è affidato a un 10% di Syrah e a un sorprendente 10% di Teroldego. Quest'ultimo è il "marchio di fabbrica" di Satta, che lo ha introdotto per regalare al vino un colore profondo e una freschezza balsamica del tutto originale. In cantina regna il rispetto per la materia prima. Le uve vengono diraspate delicatamente e la fermentazione avviene in modo spontaneo, utilizzando solo i lieviti indigeni presenti sulla buccia. Questo processo si svolge in vasche di acciaio e cemento. Successivamente, il vino affina per 12 mesi, dividendo il suo percorso tra piccole barrique di rovere e vasche di cemento. Questa scelta tecnica serve a far respirare il vino senza che il legno diventi protagonista assoluto, preservando la croccantezza del frutto. Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso e profondo. Il profilo olfativo parte con la ciliegia matura e la mora, per poi passare a note di cuoio, tabacco dolce e una scia di erbe officinali. Al gusto è pieno, avvolgente, con tannini che mordono il giusto ma risultano già ben integrati. La chiusura è lunga e piacevolmente sapida, lasciando in bocca un ricordo di frutti di bosco e spezie scure. Questo Bolgheri è il compagno ideale per i piatti della tradizione toscana. Una bistecca alla fiorentina al sangue... è la morte sua!

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione spontanea in acciaio e in cemento. Affinamento di 12 mesi, parte in botti di cemento e parte di barriques.

Sensazioni

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