

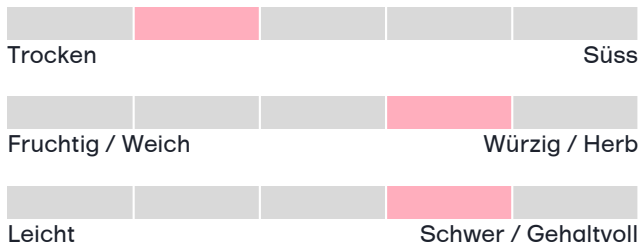


PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Tiefrote Farbe; mit einer wunderbar komplexen Nase; frisch und rein, mit diskretem Holz; im Mund fruchtbetonte Struktur; präsenes, feinkörniges Tannin; langes und intensives Finale.

Begleitend zu

Rindsfilet, Lamm, Straussenfleisch

Vinifikation

jede Sorte separat in grossen-Eichenfässern, ohne Zugabe von Hefen, vergoren. Ausbau 18-24 Monate in franz. Barriques, wovon 1/5 neu sind.

Traubensorten

25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2015)
James Suckling (2016)

95/100 Punkte
96/100 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>