

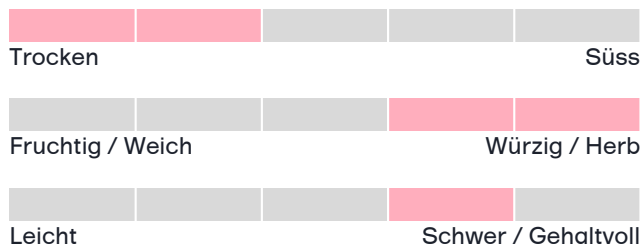


CAVALIERE SANGIOVESE TOSCANA IGT MICHELE SATTA



Toscana igt, Satta Michele, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

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

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2022

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>