



MICHELE SATTA ♦ PRESENTAZIONE

“Mi sono innamorato della campagna, del lavoro manuale che l’accompagna e dell’ordine naturale che vi regna. Mi sono innamorato dell’estensione del tempo che si percepisce stando in mezzo a una vigna; mi sono innamorato della natura, della mutabilità degli eventi che l’accompagnano, messaggi che devono solo essere letti e interpretati per accoglierli come semplici doni concessi per il tuo impegno profuso; mi sono innamorato della vendemmia, del rapporto che i contadini hanno con le cose e con il loro lavoro sempre svolto in armonia fra gli elementi che legano la terra e il tempo. Mi sono innamorato del vino che ha in sé non solo tutta l’essenza della campagna, ma anche la sapienza dell’uomo, la terra che gli ha dato vita e il carattere dell’uva che lo ha generato oltre al *terroir* che lo circonda ”

Michele Satta

La prima vendemmia di Michele Satta risale al 1974. Dopo 42 anni ancora oggi Michele continua a stupirsi della generosità della terra, a entusiasarsi per ogni stagione di vendemmia, a sperimentare nuovi rapporti con la vigna -biodinamica- e con la cantina, instancabile nella ricerca di nuovi blend e nel perfezionamento delle etichette già note nel panorama nazionale e internazionale.

Una visita alla tenuta Michele Satta è un viaggio nella storia della tradizione enologica di Costa Toscana e dei coraggiosi vigneron che hanno lavorato una terra di fronte al mare, Bolgheri, diventata oggi uno dei principali brand vitivinicoli internazionali.

I VINI ROSSI

I Castagni, Bolgheri rosso superiore DOC - Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego

Piastraia, Bolgheri rosso superiore DOC - Cabernet, Merlot, Syrah, Sangiovese

Bolgheri Rosso, Bolgheri rosso DOC - Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah, Teroldego

Cavaliere, IGT Toscana - 100% Sangiovese

Syrah, IGT Toscana - 100% Syrah

I VINI BIANCHI

Giovin Re, IGT Toscana - 100% Viognier

Costa di Giulia, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino, Sauvignon

Vermentino, Vermentino

ROSATO

Rosato, Bolgheri rosato DOC - Sangiovese, Syrah, Merlot



MICHELE SATTA ♦ HOSPITALITY

La cantina Michele Satta è aperta al pubblico tutti i giorni da aprile a ottobre e offre agli ospiti differenti opportunità di visita e di degustazione. Consigliata prenotazione.

Winery Tour – durata indicativa 90 min

Il tour ha inizio con un itinerario nelle vigne attraverso lo splendido paesaggio di Castagneto Carducci, un racconto che percorre la storia di un uomo, Michele, di una famiglia, la famiglia Satta, di un'avventura, la produzione vitivinicola. La descrizione delle uve, delle specificità stagionali della vigna, delle caratteristiche dei terreni della zona. Segue la visita nella storica cantina scavata nella roccia. Per concludere, piacevolmente seduti nella terrazza panoramica, si svolge la degustazione dei vini dell'azienda accompagnati da pane con l'olio della tenuta.

Formula Easy -> 3 vini € 30

In degustazione: Rosato o Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso

Formula Standard -> 5 vini € 40

In degustazione: Bolgheri Rosato, Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso, Piastraia

Formula Luxury -> 7 vini € 50

In degustazione: Bolgheri Rosato, Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso, Piastraia, Giovin Re, Cavaliere

A richiesta su prenotazione: degustazione di riserve o della complessiva produzione aziendale nell'anno in commercio. Quotazioni su richiesta in relazione a tipologia di degustazione e numero di persone.

Wine Tasting – durata indicativa 40 min

Degustazione guidata al banco o a tavolo nella sala o terrazza panoramica.

Formula Easy -> 3 vini € 20

In degustazione: Rosato o Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso

Formula Standard -> 5 vini € 30

In degustazione: Bolgheri Rosato, Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso, Piastraia

Formula Luxury -> 7 vini € 40

In degustazione: Bolgheri Rosato, Vermentino, Costa di Giulia, Bolgheri Rosso, Piastraia, Giovin Re, Cavaliere

A richiesta su prenotazione: degustazione di riserve o della complessiva produzione aziendale nell'anno in commercio. Quotazioni su richiesta in relazione a tipologia di degustazione e numero di persone.



Lunch -> solo su prenotazione

Light € 15

Tagliere di formaggi e affettati toscani accompagnati da confetture e miele biologico, crostini e verdurina di stagione. Dolcetto.

Standard € 20

Pasta con pesto o pomodoro biologico azienda Belfiore. Tagliere di formaggi e affettati toscani accompagnati da confetture e miele biologico, crostini e verdurina di stagione. Dolcetto.

Juice Tasting -> 8 €

Le famiglie con bambini potranno accompagnare la degustazione dei vini con una merenda con succhi di frutta biologici dedicata ai più piccoli.

Cooking Class

Su prenotazione, per gruppi di almeno 8 persone, si organizzano cooking class. Preventivi personalizzati.

I prezzi si intendono iva inclusa.

Dress Code: Casual