



MICHELE SATTA



BOLGHERI ROSATO doc

Prodotto in prevalenza con uve Sangiovese, questo vino esprime bene le doti naturali della zona con un insieme di sensazioni gustative complesse, di grande equilibrio e persistenza, sempre un po' avvolgenti e morbide.

Dopo un contatto con le bucce valutato personalmente per ogni carico di uva ma mai superiore alle tre ore, il mosto viene trattato come i bianchi, usando il controllo delle temperature per la fermentazione e per la decantazione.

Vitigni Sangiovese, Syrah, Merlot

Epoca vendemmia da inizio Settembre (Merlot) alla prima di Ottobre (Cabernet Sauvignon)

Vigneti Torre, Poderini, Il Campastrello, Vignanuova

Vinificazione tre quarti del mosto sono ottenuti con il metodo del salasso, dopo un breve contatto con le bucce.

Questo consente di ottenere un vino dal profilo aromatico ricco, dato che si utilizzano uve colte a maturazione piena. Il rimanente 25% deriva invece da una pressatura soffice di Sangiovese colto precocemente. Questo aggiunge al vino una gradevole nota di freschezza acida. I lieviti sono esclusivamente quelli indigeni, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio a bassa temperatura.

Affinamento 6 mesi in vasca di acciaio

Capacità di invecchiamento 2-3 anni