



MICHELE SATTA



BOLGHERI ROSSO doc

Questo vino è l'espressione del vigneto (circa 20 ettari) che ho piantato in questi anni avendo in mente il progetto "Bolgheri", l'obiettivo cioè di valorizzare le caratteristiche di questo territorio per un rosso di grande carattere e piacevolezza.

Tutta l'uva è coltivata con attenzioni antiche e dedizione artigianale, in un vigneto ad alta densità (circa 6000 piante/ha) dove curo in particolare l'equilibrio naturale del vigneto. In vendemmia scelgo con raccolta manuale i grappoli a perfetta maturazione ed effettuo le fermentazioni senza aggiunta di lieviti artificiali, con rimontaggi o follature. Dopo 12 mesi di legno il vino va in bottiglia e sosta in cantina per 6 mesi prima di essere venduto.

Vitigni Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Syrah 10%, Teroldego 10%

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

Vigneti Torre, Vignanova, Poderini, Campastrello

Vinificazione le fermentazioni si svolgono in vasche di acciaio utilizzando i lieviti naturali. Inizialmente vengono effettuati due rimontaggi al giorno che in un secondo tempo vengono diradati a seconda di come procede l'estrazione. Lo stesso dicasi del tempo di macerazione, stimato in base ai frequenti assaggi. Dopo le malolattiche che naturalmente si svolgono nel mese di Novembre le varie vinificazioni sono assemblate e vanno in affinamento.

Affinamento 12 mesi, parte in botti grandi di rovere (30 hl), parte di barriques di 3, 4 e 5 anni.

Capacità di invecchiamento 10 anni