



MICHELE SATTA

I CASTAGNI Bolgheri Superiore doc



Proponiamo questa etichetta per esprimere le caratteristiche particolari di un vigneto, I Castagni appunto, che ha rivelato in questi anni un carattere "superiore".

È un singolo vigneto di 1,5 ettari che davvero ci ha sorpreso per la personalità delle sensazioni profonde ed eleganti che ci trasmette. Le viti sono state piantate a 6200 piante/ha, sono state allevate a guyot, coltivate con metodi naturali (senza diserbanti o concimazioni chimiche) e assistite con lavoro manuale di potatura verde e diradamenti per garantire un perfetto equilibrio vegetativo. La vinificazione prevede una lunga macerazione in legno e l'affinamento in barriques per 18 mesi. Imbottigliato sosta poi in cantina per almeno altri 12 mesi.

Vitigni Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 40%, Teroldego 10%

Epoca vendemmia dal 20 Settembre al 10 Ottobre

Vigneti I Castagni

Vinificazione l'uva raccolta e selezionata va a fermentare in botti di rovere da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente indigeni. Vengono effettuate solo follature manuali per rimescolare il cappello e solo se necessario rimontaggi aperti. Viene data grande attenzione all'epoca di vendemmia, alla durata ed ai modi della macerazione per estrarre in modo equilibrato tannini quanto più nobili ed eleganti. Dopo la malolattica, naturalmente svolta in novembre, si assemblano le diverse vinificazioni e si va in barriques.

Affinamento 24 mesi in barriques, 30% nuove, 30% di secondo e 30% di terzo passaggio. 18 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

Capacità di invecchiamento 20 anni