

MICHELE SATTÀ

Syrah

Toscana igt

"Il primo vigneto in cui ho piantato Syrah è del 1991. La scelta del Syrah era nata dalla volontà di rappresentare meglio sia la complessità aromatica propria del nostro terroir mediterraneo, sia per seguire una personale identificazione con alcune grandi bottiglie del Rodano. Ho aspettato che l'età media dei vigneti fosse di oltre 15 anni per poter dare risalto al carattere grandissimo di un'uva così esigente."

Vitigni

Syrah 100%

Epoca Vendemmia

Metà Settembre

Vigneti

Vignanova

Vinificazione

L'uva raccolta e selezionata va a fermentare con il 30 % di raspo in botti di cemento da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente indigeni. Vengono effettuate solo follature manuali per rimescolare il cappello e solo se necessario un rimontaggio aperto. Viene data grande attenzione all'epoca di vendemmia e alla durata della macerazione per estrarre in modo equilibrato tannini morbidi ed esaltare la ricchezza aromatica di questa uva. La malolattica avviene in tin o dopo la quale si valuta la svina in barriques di rovere francese

Affinamento

18 mesi in barriques a anfore

Capacità di Invecchiamento

20 anni



www.michelesatta.com