

PIASTRAIA

Bolgheri Superiore - D.O.C.

Nel '91 Michele pianta il primo vigneto con Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia l'affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza tutta toscana del Sangiovese sia la complessità tutta mediterranea del Syrah. E' il primo vino nel territorio ad adoperare la menzione Bolgheri Rosso.

Dal 2012 diventa Bolgheri rosso superiore, avendo le vigne ormai raggiunto un'età sufficiente per esprimere tutta la loro complessità. Dalla annata 2019 il syrah non fa più parte del blend.

Vitigni

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc

Epoca Vendemmia

Da inizio Settembre (Merlot) a fine Settembre

Vigneti

Torre, Poderini, Vignanova, i Castagni, Campastrello

Vinificazione

Ciascuna varietà fermentata separatamente in botti di cemento troncoconiche da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente spontanei. Dopo 2/3 giorni di rimontaggi aperti, viene effettuato un solo rimontaggio al giorno chiuso. Con frequenti assaggi si sceglie con cura il momento della svina (solitamente dopo circa 20 giorni), dalla quale il vino passa direttamente in barriques per effettuare la malolattica

Affinamento

Sosta in barriques di legni francesi con legni nuovi al 40% per un tempo compreso tra i 12 e i 18 mesi

Capacità di invecchiamento

20 anni



MICHELE SATTA

Località Vigna al Cavaliere, 61 - Castagneto Carducci (LI) - +39 0565 763 613