

# COSTA DI GIULIA

## Bolgheri Bianco - D.O.C.

Cru aziendale ai piedi di Castagneto Carducci, Costa di Giulia è uno dei primi Bolgheri bianco prodotti: dal 97 il Vermentino è affiancato dal Sauvignon Blanc al 40% del blend finale. Le due varietà vengono fermentate separatamente. Costa di Giulia incarna il potenziale di Bolgheri per le uve bianche, donando un vino di grande classe e longevità

## Vitigni

Vermentino 60%, Sauvignon 40%

## Epoca Vendemmia

Dall'ultima settimana di Agosto alla prima di Settembre

## Vigneti

Costa di Giulia

## Vinificazione

L'uva raccolta a mano va subito in pressa senza diraspatura. La pressata è lenta e soffice. Il mosto decanta a 4-5° di temperatura per 2-3 giorni. Dopodiché viene sfecciato, portato a 13° e inoculato. La fermentazione si svolge a temperatura molto bassa per un tempo molto lungo, a volte fino un mese. Vermentino in acciaio e Sauvignon in cemento.

## Affinamento

Sosta in acciaio sulle fecce fini per circa 6 mesi. Viene filtrato e imbottigliato prima di Pasqua, ma la sua piena espressione avviene dopo l'estate.

## Capacità di invecchiamento

Sorprendente capacità di evoluzione negli anni ma comunque consigliamo il consumo dal secondo anno in avanti.



# MICHELE SATTA

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