

# DRINKS.

## Michele Satta Bolgheri Rosso DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40807021
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Michele Satta, Località Vigna al Cavaliere 61, Castagneto Carducci 57022, Italia
Marke	Michele Satta
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	mit dunklen Beeren, süßen Früchten, Leder, Tabak und weichen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah und 10% Teroldego
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Geflügel, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Gewundene Strassen, rote Hausdächer, Olivenhaine, mediterrane Wälder, ausgedehnte Weingüter und ein Ausblick, der bis zum Meer reicht - der Ort Castagneto Carducci scheint für den Agriturismo wie geschaffen zu sein. Dabei könnte das Anwesen von Michele Satta kaum besser liegen, denn es befindet sich nur kurz unterhalb der Ortschaft auf einer leichten Anhöhe. Michele Satta kam als Landwirtschaftsstudent im Jahr 1974 das erste Mal mit dem Weinbau in der Region in Berührung, als er ein Praktikum absolvierte. Neun Jahre später hatte er Land und einen Weinkeller gemietet, um seinen eigenen Bolgheri Wein zu produzieren, der übrigens nur kurze Zeit darauf zum DOC-Wein ernannt wurde. In den späten 80er Jahren kaufte sich Michele ein Stück Land und pflanzte seinen ersten Reben. Seitdem konnte er sein Weinbaugeschäft erfolgreich ausbauen und zwei seiner sechs Kinder mit ins Boot holen. Das Traubengut für den Bolgheri Rosso DOC stammt von sechs unterschiedlichen Sorten, die zwischen September und Oktober ihre volle Reife erreichen und auf dicht bestockten Parzellen (ca. 6000 Reben pro Hektar) wachsen. Die Maischen fermentieren unter der Verwendung natürlicher Hefen einzeln in Stahltanks und durchlaufen im November die malolaktische Gärung. Die Weine werden dann zu einer Assemblage zusammengestellt, die nachfolgend 12 Monate lang in Barriques reift und weitere sechs Jahre im Flaschenkeller verbringt. Der Bolgheri DOC Wein ist zehn Jahre lang lagerungsfähig.