

DRINKS.

Michele Satta Piastraia Bolgheri superiore DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50051919
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Michele Satta, Località Vigna al Cavaliere 61, Castagneto Carducci 57022, Italie
Marke	Michele Satta
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18-24 Monate
Degustationsnotiz	kräftig und würzig mit Tanninen sowie leichten Anflügen von Leder, Tabak, Holz und Beerenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Syrah und 25% Sangiovese
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

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 Piastraia Bolgheri superiore DOC stammt von vier unterschiedlichen Sorten, die zwischen September und Oktober ihre volle Reife erreichen. Die Parzellen wurden im Jahr 1991 angelegt, sind also gut 30 Jahre alt. Die Maischen fermentieren unter der Verwendung natürlicher Hefen einzeln in Holzbottichen. Nachdem die Weine zu gleichen Teilen assembliert wurden, reifen sie zwischen 18 und 24 Monate lang in französischen Barriques. Der Bolgheri superiore DOC Wein ist 15 Jahre lang lagerungsfähig.