

DRINKS.

Michele Satta Bolgheri Rosso DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40807022
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Michele Satta, Località Vigna al Cavaliere 61, Castagneto Carducci 57022, Italia
Marque	Michele Satta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Avec des baies sombres, des fruits sucrés, du cuir, du tabac et des tanins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 30% de Sangiovese, 30% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot, 10% de Syrah et 10% de Teroldego
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplacement de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	volaille, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Des routes sinueuses, des toits rouges, des oliveraies, des forêts méditerranéennes, de vastes vignobles et une vue sur la mer - le village de Castagneto Carducci semble être fait pour l'agritourisme. La propriété de Michele Satta ne pourrait guère être mieux située, car elle se trouve sur une légère colline, juste en dessous du village. C'est en 1974, à l'issue d'un stage pratique, que Michele Satta est entré pour la première fois en contact avec la viticulture de la région, alors qu'il était étudiant en agriculture. Neuf ans plus tard, il louait des terres et une cave à vin, afin de produire son propre vin Bolgheri, qui, soit dit en passant, a été désigné comme vin DOC que peu de temps après. À la fin des années 80, Michele a acheté un terrain et y a planté ses premières vignes. Depuis lors, il a réussi à développer son entreprise viticole avec succès et a invité deux de ses six enfants à bord. Les raisins du Bolgheri Rosso DOC proviennent de six cépages différents, qui atteignent leur pleine maturité entre septembre et octobre et poussent sur des parcelles densément plantées (environ 6000 pieds de vigne par hectare). Les moûts fermentent individuellement dans des cuves en acier, en utilisant des levures naturelles, et subissent une fermentation malolactique en novembre. Les vins sont ensuite assemblés, vieillis en barrique pendant 12 mois, puis passent six ans de plus en bouteilles dans la cave. Le vin Bolgheri DOC peut être conservé pendant dix ans.