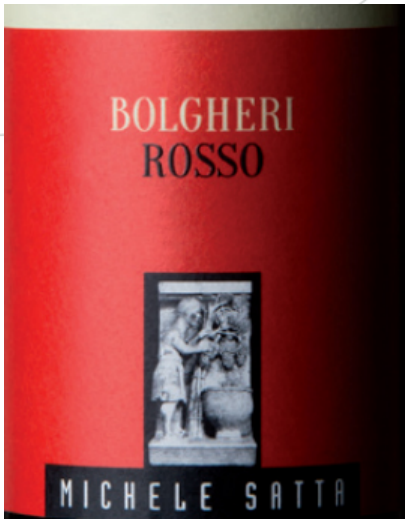
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Bolgheri Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Satta Michele
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOC Bolgheri
Cépages	30% cabernet sauvignon, 20% merlot, 30% sangiovese, 10% syrah, 10% teroldego
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Après des études d'agronomie à l'université de Pise, Michele Satta commence sa carrière comme producteur de fruits et légumes. Aujourd'hui, il exprime son amour de la nature dans la viticulture. Ses vins prennent vie dans une cave taillée dans la roche à Castagneto Carducci, dans l'appellation Bolgheri. Il commercialise trois vins rouges sous cette appellation : un vin de base, le 'Piastraia' et enfin l' 'I Castagni'. Les deux premiers résultent d'un assemblage de cabernet sauvignon, sangiovese, merlot et syrah, le dernier, le vin de référence du domaine, est un assemblage original de cabernet sauvignon, syrah et teroldego. Il produit aussi un pur sangiovese ('Cavaliere'), assez exceptionnel dans l'appellation, et qui a par conséquent le statut d'IGP. Les IGP blancs du domaine sont un viognier ('Gioven Re') et un assemblage de vermentino et de sauvignon ('Costa di Giulia'). Le Bolgheri Rosso a une couleur rouge rubis intense. Les arômes se partagent entre fruits rouges et noirs, cuir et une pointe de tabac. Très accessible et souple. Fruité, bonne structure et belle finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Castagneto Carducci.
Rendement	6200 plantes/ha
Vendange	septembre et début octobre.
Vinification	vinification en rouge classique.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques.
Production	75.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Aldo Fiordelli, jamessuckling.com: 93 Falstaff: 91





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)