LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Bolgheri Superiore Piastraia
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Satta Michele
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Bolgheri
Cépages	25% cabernet sauvignon, 25% merlot, 25% sangiovese, 25% syrah
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 Piastraia a une couleur rouge rubis profonde. Le nez est intense sur des arômes de myrtilles et de mûres, d'épices fraîches et de notes terreuses. Structure moyenne, très bel équilibre et belle personnalité. Le Sangiovese amène des touches plus fraîches.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Castagneto Carducci, vignobles plantés en 1991.
Vendange	Récolte du Merlot début septembre, ensuite celle de la Syrah, du Sangiovese et enfin du Cabernet sauvignon.
Vinification	Après équeutage, le moût fermente en foudres ouverts. La macération a également lieu dans ces même foudres pendant 12 jours avec un batonnage quotidien. Après le pressurage, le vin est transféré dasn de plus grands foudres pour 12 mois. Ce vin n'est ni filtré ni clarifié.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois de barriques et de plus grands foudres.
Production	19.000 bouteilles





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)