

FICHE D'ARTICLE

Nom	Syrah Toscana
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Satta Michele
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% syrah
Description	<p>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.</p> <p>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').</p> <p>Ce Syrah de grande qualité a des arômes de violettes, de fruits mûrs, d'épices de cuir et de poivre. La bouche est pleine et très fraîche.</p>
Origine	Castagneto Carducci
Recensentscores	JamesSuckling.com: 93

