

Naam	Bolgheri Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Bolgheri
Druivensoorten	30% cabernet sauvignon, 20% merlot, 30% sangiovese, 10% syrah, 10% teroldego
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Na zijn studies aan de landbouwschool van de universiteit van Pisa begon Michele Satta zijn carrière oorspronkelijk bij een fruit- en groenteteler. De liefde voor de natuur die hij van jongs af aan reeds koesterde, vertaalt hij vandaag in de wijnbouw. In een uit de rotsen uitgehouwen kelder in Castagneto Carducci binnen de appellatie Bolgheri produceert hij zijn wijnen.

In totaal maakt hij drie rode wijnen onder de Bolgherivlag: een basiswijn, 'Piastraia' en ten slotte 'I Castagni'. De eerste twee hebben cabernet sauvignon, sangiovese, merlot en syrah in de blend, terwijl de laatste, hun topwijn, een zeldzame blend is van cabernet sauvignon, syrah en teroldego. Er wordt ook nog een pure sangiovese gemaakt ('Cavaliere'), vrij ongewoon in Bolgheri, die dan ook het IGP-label moet dragen. De witte IGP-wijnen zijn een viognier enerzijds ('Gioven Re' genoemd) en een blend van vermentino en sauvignon anderzijds ('Costa di Giulia').

De Bolgheri Rosso heeft een intens robijnrode kleur. De aroma's geuren naar zowel rood als zwart fruit, leder en een vleugje tabak. Zeer toegankelijk en zacht. Fruitig met een goede onderliggende structuur en dito afdrank.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Castagneto Carducci.
Opbrengst	6200 planten/ha.
Oogst	september en begin oktober.
Vinificatie	Klassieke rode wijn vinificatie.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in barriques.
Productie	75.000 flessen 0,75

