LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Bolgheri Superiore Piastraia
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Bolgheri
Druivensoorten	25% cabernet sauvignon, 25% merlot, 25% sangiovese, 25% syrah
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 Piastraia heeft een diepe robijnrode kleur. De neus is intens fruitig met aroma's van bos- en braambessen, verse kruiden en aarde. Medium van smaak met een zeer goede balans en mooie persoonlijkheid. De sangiovese zorgt voor de frisse toets.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castagneto Carducci, wijngaarden aangeplant in 1991.
Oogst	Eerst wordt de Merlot geoogst in het begin van September, daarna volgen de Syrah, Sangiovese, en uiteindelijk de Cabernet Sauvignon.
Vinificatie	Na de ontristing en fermenteert de most in open tonnen. Ook de maceratie vindt plaats in deze tonnen gedurende 12 dagen met dagelijkse battonage. Na het persen belandt de wijn in barriques en grotere tonnen voor 12 maanden. Deze wijn ondergaat geen filtering of klaring.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in barriques en in grotere tonnen.
Productie	19.000 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 97 Monica Larner, robertparker.com: 95 Falstaff: 93 Antonio Galloni, Vinous: 93





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)