

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Marianova
<b>Jaartal</b>	2016
<b>Producent</b>	Satta Michele
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Bolgheri
<b>Druivensoorten</b>	50% sangiovese, 50% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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').</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2030
<b>Recensatiescores</b>	Robert Parker: 96

