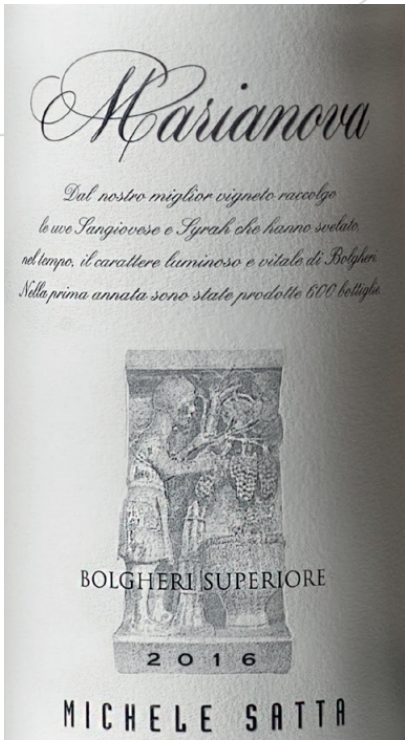
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Marianova
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Bolgheri
Druivensoorten	50% sangiovese, 50% 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'). Le Marianova heeft een granaatrode kleur en zeer fijne aroma's van kleine bessen en kruiden. De smaak is soepel en verfijnd, met mooi zuiver en sappig fruit. Zeer mooie zuurgraad, die de wijn een veelbelovende toekomst geeft. Top!
Serveren bij	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
Oorsprong	Vignanova wijngaard.
Vinificatie	Malolactische fermentatie in barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in amforen.
Productie	3.300 flessen
Recensentscores	Falstaff: 97 jamessuckling.com: 96 Monica Larner, robertparker.com: 94 James Button, Decanter: 94 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)