

Naam	Viognier Giovin Re
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% viognier
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	<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> <p>De Giovin Re heeft een intense strogele kleur. De neus wordt gekenmerkt door rijp fruit zoals abrikozen en citrus en toetsen van broodkorst. Hij heeft een stevige body en een duidelijke houttoets. Het is een vette wijn die dankzij de goede aciditeit voldoende levendigheid heeft</p>
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Castagneto Carducci
Oogst	Eind augustus.
Vinificatie	De persing gebeurt met hele trossen. De most wordt 3 dagen op 5°C gedecanteerd en daarna overgeheveld. Zodra de fermentatie op gang komt en de gisten zijn toegevoegd, gaat de wijn in barriques, cementen vaten en amforen. Daar ondergaat hij de alcoholische gisting en blijft hij tot januari, zonder malolactische omzetting. De frequentie en duur van de bâtonnage worden bepaald via regelmatige proeverijen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	2 maanden in inox vaten.
Productie	5.200 flessen

