



Vergani

SYRAH TOSCANA IGT MICHELE SATTA 75CL



Toscana igt, Satta Michele, Toscana, Italien

Jahrgang 2021

Vinifikation Es wird grossen Wert auf den Erntezeitpunkt und Dauer der Mazeration gelegt, um weiche Tannine in ausgewogener Weise zu extrahieren und den aromatischen Reichtum dieser Traube hervorzuheben. Nach der malolaktischen Gärung folgt eine 18 monatigen langer Ausbau in Barrique aus französischer Eiche.

Traubensorten 100% Syrah

Alkohol 14 %

Format 75 cl

Lagerbar Min. 5 Jahr(e) ab 2024

Auszeichnungen / Bewertungen James Suckling (2020) 93/100 Punkte

SATTA MICHELE

Diese Kellerei wurde 1984 von Michele Satta gegründet. Nach einigen Hochs und Tiefs hat er sich an der Spitze der Produzenten aus der Maremma etabliert. Das Maremma-Gebiet (bei Grosseto) mit seinen Kalkböden und zum Meer ausgerichteten Rebbergen, hat ein grosses Qualitätspotenzial. Das Gebiet erlangte dank dem Sassicaia Weltruhm. Im Jahre 1993 startete Michele Satta einen Versuch und pflanzte Cabernet und Merlot an, und schon bald folgten auf rund 7 ha Syrah-Reben. Diese Sorten werden einzeln ausgebaut und später zur Assemblage für seinen berühmten Piastraia oder den neuen Bolgheri DOC verwendet. Mittlerweile umfasst das Weingut 25 ha Rebland.

<http://www.michelesatta.com>