



MICHELE SATTÀ



COSTA DI GIULIA Bolgheri Bianco doc

Questo bianco, nato come Vermentino in purezza, col '97 si arricchisce con l'aggiunta di Sauvignon, che ho innestato nel '95, pensando di poter esprimere nella mia terra di Bolgheri un bianco di maggior carattere e con un finale più dolce e largo.

Allevamento a guyot con potatura verde e diradamento manuale dei frutti. Grande cura nel seguire le maturazioni in vendemmia, possibilità che è data solo al piccolo produttore, poi decantazione naturale del mosto raffreddato e fermentazione con temperature controllate. Senza chiarifica viene filtrato e imbottigliato in primavera dopo una sosta sulle fecce fini; la notevole personalità aromatica e la grande struttura si esaltano nell'evoluzione, per cui consiglio di berlo dal secondo anno.

Vitigni Vermentino 70%, Sauvignon 30%

Epoca vendemmia da inizio a metà Settembre

Vigneti Costa di Giulia, Querciola

Vinificazione l'uva raccolta a mano va subito in pressa senza diraspatura. La pressata è lenta e soffice. Il mosto decanta a 4-5° di temperatura per 2-3 giorni. Dopodiché viene sfecciato, portato a 13° e inoculato. La fermentazione si svolge a temperatura molto bassa per un tempo molto lungo, a volte fino un mese.

Affinamento sosta in acciaio sulle fecce fini per circa 6 mesi. Viene filtrato e imbottigliato prima di Pasqua, ma la sua piena espressione avviene dopo l'estate.

Capacità di invecchiamento sorprendente capacità di evoluzione negli anni ma comunque consigliamo il consumo dal secondo anno in avanti.