



MICHELE SATTA



PIASTRAIA Bolgheri Superiore doc

Nel '91 ho impiantato il primo vigneto con Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia l'affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza tutta toscana del Sangiovese sia la complessità tutta mediterranea del Syrah.

Dal 2012 ho deciso di fregiare questo vino con la menzione Superiore perché dopo quasi 20 vendemmie di questa etichetta sono pienamente consapevole che la prima intuizione di uvaggio bene rappresenta la denominazione di Bolgheri.

Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese

Epoca vendemmia primi di Settembre (Merlot) fino alla prima di Ottobre (Cabernet Sauvignon)

Vigneti Torre, Poderini, Vignanova, i Castagni, Campastrello

Vinificazione ciascuna varietà fermentata separatamente in botti di rovere troncoconiche da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente quelli naturali. Inizialmente effettuiamo due follature a mano giornaliere, successivamente una sola. Se necessario un rimontaggio aperto. Con frequenti assaggi scegliamo con cura il momento della svina (solitamente dopo circa 20 giorni), dalla quale il vino passa direttamente in barriques.

Affinamento sosta in barriques di legni francesi con legni nuovi per un quinto per un tempo compreso tra i 18 ed i 24 mesi.

Capacità di invecchiamento 20 anni