



PIASTRAIA 2020

Bolgheri Rosso Superiore DOC

Spécialité par lot



MICHELE SATTI

- Région :** Bolgheri, Toscane
- Vignoble :** 30 hectares, vignes de 24 ans,
Terroir : Sol d'argile et sable
Densité de plantation : 6200 plants/hectares.
Rendement : 60 ql/hectares
- Cépages :** 25% Cabernet, 25% Merlot, 25% Syrah, 25% Sangiovese
- Vinification :** Les raisins sont récoltés une fois bien mûrs. La fermentation et la macération de chaque cépage sont faites séparément en tonneaux de bois durant 20 jours. Après l'assemblage, le vin est mis en barrique pour 12 mois. Il sera ensuite embouteillé sans filtration et mis en vente au mois de mars suivant.
- Dégustation :** Couleur rouge rubis intense. Son bouquet est ample, rappelant les fruits d'été, surtout la mûre et le bleuet. On y retrouve également des notes herbacées discrètes. En bouche, le fruit explose, reflet du bouquet tout en étant profond, dense et frais.
- Accords :** Idéal avec la viande rouge et le gibier.
- Taux d'Alcool :** 13.5%
- Code :** 879197 (750ml) – 13060521 (1,5L)
Prix : 51,75\$ - 80,00\$
Prix licencié : 45,01\$ - 69,57\$
UVC : 12 - 6

