LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cavaliere
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Satta Michele
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Après des études d'agronomie à l'université de Pise, Michele Satta commence sa carrière comme producteur de fruits et légumes. Aujourd'hui, il exprime son amour de la nature dans la viticulture. Ses vins prennent vie dans une cave taillée dans la roche à Castagneto Carducci, dans l'appellation Bolgheri. Il commercialise trois vins rouges sous cette appellation : un vin de base, le 'Piastraia' et enfin l' 'I Castagni'. Les deux premiers résultent d'un assemblage de cabernet sauvignon, sangiovese, merlot et syrah, le dernier, le vin de référence du domaine, est un assemblage original de cabernet sauvignon, syrah et teroldego. Il produit aussi un pur sangiovese ('Cavaliere'), assez exceptionnel dans l'appellation, et qui a par conséquent le statut d'IGP. Les IGP blancs du domaine sont un viognier ('Gioven Re') et un assemblage de vermentino et de sauvignon ('Costa di Giulia'). Le Cavaliere a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes intenses de prunes, de cerises, de violettes et de vanille. Bouche pleine et juteuse grâce à des tannins souples. Finale complexe sur des impressions de cacao, de tabac et de fruit.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Castagneto Carducci
Rendement	-
Vendange	fin septembre, récolte manuelle
Vinification	Aprés l'équeutage, le moût fermente en foudres ouverts. La macération a se déroule dans ces même foudres pendant 12 jours avec un batonnage quotidien. Après la presse, le vin est transféré en barriques pour 12 mois. Ce n'est n'est ni filtré ni clarifié et repose encore 1 an avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 13,5%vol
Production	5.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 91