LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Costa di Giulia
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Satta Michele
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	35% sauvignon blanc, 65% vermentino
Alcohol percentage	99,99% 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 Costa di Giulia a une couleur jaune intense. Le nez est dominé par des arômes de fruit mûr et de chèvrefeuille (feuille). Harmonieux. Bel équilibre et acidité et fruit. Belle finale avec une pointe d'amertume sur la fin.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Castagneto Carducci (Bolgheri)
Rendement	-
Vendange	septembre, récolte manuelle
Vinification	La fermentationse déroule à une température contrôlée de 20°C. Après la fermentation malolactique, le vin est filtré et mis en bouteille
Elevage	en inox
Analytique	Alc: 13% vol
Production	30.000 bouteilles