LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Marianova
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Satta Michele
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Bolgheri
Cépages	50% sangiovese, 50% syrah
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 Marianova a une couleur rouge grenat et un nez très fin de petits fruits des bois et d'épices. La bouche est souple, raffinée avec un beau fruit net et juteux. Très belle acidité qui promet au vin un bel avenir. Grand !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignoble Vignanova
Vinification	La fermentation malolactique se fait en barriques. Le vin affine ensuite en amphores de 750 litres pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en amphores
Production	3.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 96