LICATA
WIJNFICHE

Naam	Costa di Giulia
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	35% sauvignon blanc, 65% vermentino
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Na zijn studies aan de landbouwschool van de universiteit van Pisa begon Michele Satta zijn carrière oorspronkelijk bij een fruit- en groenteteler. De liefde voor de natuur die hij van jongs af aan reeds koesterde, vertaalt hij vandaag in de wijnbouw. In een uit de rotsen uitgehouwen kelder in Castagneto Carducci binnen de appellatie Bolgheri produceert hij zijn wijnen. In totaal maakt hij drie rode wijnen onder de Bolgherivlag: een basiswijn, ‘Piastraia’ en ten slotte ‘I Castagni’. De eerste twee hebben cabernet sauvignon, sangiovese, merlot en syrah in de blend, terwijl de laatste, hun topwijn, een zeldzame blend is van cabernet sauvignon, syrah en teroldego. Er wordt ook nog een pure sangiovese gemaakt (‘Cavaliere’), vrij ongewoon in Bolgheri, die dan ook het IGP-label moet dragen. De witte IGP-wijnen zijn een viognier enerzijds (‘Gioven Re’ genoemd) en een blend van vermentino en sauvignon anderzijds (‘Costa di Giulia’). De Costa di Giulia heeft een intense strogele kleur. In de neus domineren vooral de aroma's van rijp fruit en kamperfoelie (kruid). Harmonieus. Mooie balans tussen zuren en fruit. Mooie afdronk met een licht bittertje op het einde.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Castagneto Carducci (Bolgheri)
Opbrengst	-
Oogst	september, handmatige oogst
Vinificatie	De fermentatie verloopt bij een gecontrolleerde temperatuur van 20°C. Na de malolactische fermentatie wordt de wijn gefilterd en gebotteld.
Opvoeding	in inox
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	30.000 flessen