LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Giovin Re |
| **Jaartal** | 2016 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Satta Michele |
| **Wijnstijl** | vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGP Toscana |
| **Druivensoorten** | 100% viognier |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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.<br><br>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’).<br><br>De Giovin Re heeft een intense strogele kleur. De neus wordt gekenmerkd door rijp fruit zoals abrikozen en citrus en toetsen van broodkorst. Hij heeft een stevige body en een duidelijke houttoets. Het is een vette wijn die dankzij de goede aciditeit voldoende levendigheid heeft |
| **Serveren bij** | visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus |
| **Oorsprong** | Castagneto Carducci |
| **Opbrengst** | - |
| **Oogst** | eind september |
| **Vinificatie** | Na de kneuzing van de druiven en een korte maceratie van de most fermenteert hij in barriques gedurende ongeveer 8 maanden. Nadien rijpt de wijn nog 6 maanden op fles. Deze wijn wordt niet gefilterd of geklaard. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 8 maanden in barriques |
| **Analytisch** | Alc: 13,5% vol |
| **Productie** | 5.200 flessen |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 95<br>Antonio Galloni: 92 |