MICHELE SATTA

SYRAH
Toscana igt



Il primo vigneto in cui ho piantato Syrah è del 1991.
La scelta del Syrah era nata dalla volontà di rappresentare meglio sia la complessità aromatica propria del nostro terroir mediterraneo, sia per seguire una personale identificazione con alcune grandi bottiglie del Rodano. Ho aspettato che l'età media dei vigneti fosse di oltre 15 anni per poter dare risalto al carattere grandissimo di un'uva così esigente.

Le uve sono raccolte a piena maturità, la macerazione e la fermentazione avvengono in grandi botti di legno con sommersione del cappello manuale (follatura) più volte al giorno e rimontaggi aperti. Questo per circa 20 giorni. Subito dopo la svina il vino è messo in barriques, 1/3 di primo passaggio, in cui il vino invecchia per 18 mesi. Considero che sia pronto per essere goduto a partire dal marzo successivo.

Vitigni Syrah 100%

Epoca vendemmia metà Settembre

Vigneti Vignanova

Vinificazione l'uva raccolta e selezionata va a fermentare in botti di rovere da 30 hl. I lieviti sono esclusivamente indigeni. Vengono effettuate solo follature manuali per rimescolare il cappello e solo se necessario un rimontaggio aperto. Viene data grande attenzione all'epoca di vendemmia e alla durata della macerazione per estrarre in modo equilibrato tannini morbidi ed esaltare la ricchezza aromatica di questa uva. Dopo la malolattica normalmente svolta in Novembre si va in barriques.

Affinamento 18 mesi in barriques di secondo, terzo e quarto passaggio. Almeno un anno in bottiglia.

Capacità di invecchiamento 20 anni