

R
S
A
P
E
T
A
S
A
P
E
T
A
S
A
P
E
T
A
S

SATOR Soc. Agr.
Sede legale: Via S. Bartolomeo, 24
56040 S. Luce - Pastina (PI)
Sede azienda agricola: Via Macchia al Pino
56040 Pomaia (PI)

SATOR

DOC Montescudaio



UVAGGIO.

Sangiovese 85%, Teroldego 15%.

VINIFICAZIONE.

Raccolta manuale. Le singole varietà sono vinificate separatamente.

Fermentazione a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti selezionati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C.

AFFINAMENTO.

Per il 70% circa in vasche di acciaio inox e per il restante 30% in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Successivamente passaggio in acciaio per 2 mesi ed infine in bottiglia per altri 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE.

Colore rosso rubino. Al naso si percepiscono al primo impatto sentori di frutti rossi maturi, seguono sensazioni speziate e note di tabacco. Gusto piacevole, i sapori permangono a lungo in bocca. Il retrogusto conferma le sensazioni percepite al naso.

ABBINAMENTI.

Ottimo compagno per carni rosse, arrosti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.