

Via Macchia al Pino - Località Pomaia - 56040 Santa Luce (PI)

Tel. 347 8609310 Fax 050 740529

info@satorwines.com

www.satorwines.com

Anno di fondazione: 2008 **Proprietà:** Gianni e Roberta Moscardini

Condizione enologica: Emiliano Falsini **Condizione agronomica:** Gianni Moscardini

Bottiglie prodotte: 50.000 **Ettari vitati:** 9

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Sator è un logo aziendale che cattura l'appassionato per la scritta sull'etichetta, che compone un noto e misterioso quadrato magico. I vigneti invece sono facili da individuare, a nord della Doc Montescudaio. Molte le microaree ancora in fase di sperimentazione dove la combinazione terroir-varietà sta dimostrando che la strada è quella giusta. Ha messo tutti d'accordo la prima volta dell'Operaundici, dove nell'uvaggio della Doc spicca, rafforzando il vino, la presenza del teroldego che compone un quarto del blend.

· MONTESCUDAIO ROSSO OPERAUNDICI 2012

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cilieggiolo 25%, Teroldego 25% - Alc. 14% - € 35 - Bt. 1.500

Rubino a trama fitta di bella luminosità. Apre con intense note di mirtillo e mora accompagnate da spezie scure con riconoscimenti di pepe nero, chiodi di garofano e cioccolato. Il quadro olfattivo si completa con accenni balsamici di eucalipto. Al gusto una buona trama tannica si coniuga con un corpo discreto sorretto da una vivace acidità. Finale lungo con richiami speziati. Barrique per 18 mesi, di cui un terzo di nuove, e 6 mesi in bottiglia. Cinghiale al forno.

· MONTESCUDAIO MERLOT SILENO 2013

Rosso Doc - Merlot 100% - Alc. 14% - € 15 - Bt. 2.500

Rosso rubino impenetrabile. Al naso si presenta con nitidi e piacevoli profumi di frutta a bacca nera seguiti da sentori balsamici con riconoscimenti mentolati. Il finale è di cioccolato e liquirizia. Al gusto la nota fresca e tannica è bilanciata da una buona morbidezza data dall'alcolicità. Persistenza e finale fruttato. Fino a 8 mesi in barrique di 1° e 2° passaggio e 6 mesi di bottiglia. Cosciotto di maiale alla erbe aromatiche.

· CILIEGGIOLO SILENO 2013

Rosso lgt - Cilieggiolo 100% - Alc. 14% - € 15 - Bt. 5.000

Rubino con ampio riflesso porpora. Al naso profumi di mora e ciliegia sono arricchiti da aromi speziati di vaniglia e cannella. Poi chinotto e tabacco dolce. La bocca è in piena evoluzione, con note tanniche giovanili e buona freschezza. Finale mediamente lungo e leggermente asciutto. Maturazione per 6-8 mesi in barrique, affinamento in vetro per 6 mesi. Straccetti al sugo di castrato.

· SANGIOVESE SILENO 2012

Rosso lgt - Sangiovese 100% - Alc. 14,5% - € 15 - Bt. 2.500

Rosso rubino vivace. Al naso esprime note piacevoli di viola mammola e ciliegia seguite da sentori speziati di pepe e noce moscata. Chiude con ricordi balsamici. All'assaggio mostra una trama tannica equilibrata da freschezza e buon contenuto alcolico. La bocca chiude discretamente lunga con ritorni fruttati. Barrique di 1° e 2° passaggio per 8 mesi e 6 mesi in bottiglia. Galletto alla brace.

· VERMENTINO 2014

Bianco lgt - Vermentino 100% - Alc. 12,5% - € 7 - Bt. 14.000

Di colore giallo paglierino luminoso. Al naso profumi freschi di pesca bianca, albicocca, ginestra, fiori di campo e camomilla. Bocca coerente che presenta un giusto contributo fresco-sapido. Finale corto e ammandorlato. Sosta 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Insalata di pasta e broccoli.