

Sator

Pomaia-Via Macchia al Pino
56040 Santa Luce (PI)
Tel. 050 740529
Fax 050 740529
info@satorwines.com
www.satorwines.com

Gianni Moscardini è un giovane agronomo. Nel 2008 ha fondato la sua azienda su una bella collina vicino a Pomaia - resa famosa dall'Istituto buddista tibetano-conunaprimaproduzione nel 2010, puntando molto sulle varietà autoctone. Il Vermentino ha un naso profumato su foglie di pomodoro. Molto piacevole come sensazioni e in bocca. Giocato tutto sulla freschezza e di grande interesse il Sator con naso speziato e piccola frutta rossa; in bocca è fresco e piacevole, di buona continuità nello sviluppo. Il Sileno Sangiovese ha una timbrica olfattiva molto particolare a cavallo tra macchia mediterranea e frutta di prugna, mentre molto speziato è il Sileno Ciliegiole. Ricco l'Operaundici.

Bottiglie: 50.000

Vitigni autoctoni coltivati:

Sangiovese, Ciliegiole,
Vermentino, Teroldego

| | | | | | |
|---|-----|---|--|--|---------|
| Montescudaio Doc Rosso Sator 2012 | ★★★ | ■ | | | € 6-8 |
| Montescudaio Doc Rosso Operaundici 2011 | ★★★ | ■ | | | € 28-30 |
| Toscana Igt Ciliegiole Sileno 2012 | ★★★ | ■ | | | € 12-14 |
| Toscana Igt Sangiovese Sileno 2011 | ★★★ | ■ | | | € 12-14 |
| Toscana Igt Vermentino 2013 | ★★ | ■ | | | € 6-8 |