



SATOR

Via S.Bartolomeo 24, 56040 S.Luce-Pastina (Piza)

Gospodarstwo:

Via Macchia al Pino, 56040 Pomaia (Piza)

www.satorwines.com

info@satorwines.com

Przedstawiciel: Gianni Moscardini – właściciel, cell.+39 347 8609310

To 30-hektarowe gospodarstwo posiadające aktualnie 9 hektarów winnic znajduje się w na terenie toskańskiej apelacji DOC Montescudaio w prowincji pizańskiej. Większość winnic zostało zasadzonych w 2002 roku, kiedy to rodzeństwo Roberta i Gianni rozpoczęli proces restrukturyzacji rodzinnego gospodarstwa. Na jego terenie, poza zachowaną, przeszło 40-letnia winnica, znajduje się również winnica eksperymentalna z 2002 roku.

Enologiem tego producenta jest pracujący również dla innych toskańskich winiarni (w tym COLLE SANTA MUSTIOLA) niezależny konsultant Emiliano Falsini, który w swej pracy skupia się na waloryzacji autochtonicznych szczepów winorośli.

„Sator” Vermentino IGT Toscana 2013

Vermentino 100%

Rejon: Montescudaio

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Maceracja 3-6 godzin; fermentacja z dodatkiem drożdży selekcyjowanych w kadziach inox w temp. kontrolowanej 16°C

Dojrzewanie: na osadzie przez min. 4 miesiące a następnie w butelkach przez min. 2 miesiące.

“Sator” Montescudaio DOC 2012

Sangiovese 85%, Teroldego 15%

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Oba gatunki winogron są winifikowane oddzielnie

Maceracja na skórkach w niskiej temp. przez ok. 48 godz.; fermentacja na skórkach z dodatkiem drożdży samoistnych w kadziach inox w kontrolowanej temp. 25°C

Dojrzewanie: 70% w kadziach inox i 30% w *barrique* francuskich drugiego i trzeciego użytku przez 3-4 miesiące

Całość przez kolejne 2 miesiące w kadziach inox i 2 miesiące w butelkach

“Sileno” Sangiovese IGT Toscana 2011

Sangiovese 100%

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Maceracja na skórkach w niskiej temp. przez ok. 48 godz.; fermentacja na skórkach z dodatkiem drożdży samoistnych w kadziach inox w kontrolowanej temp. 25°C

Dojrzewanie: w *barrique* francuskich nowych i drugiego użytku przez 6-8 miesięcy; następnie 2 miesiące w kadziach inox i 6 miesięcy w butelce.

“Sileno” Ciliegiolo IGT Toscana 2012

Ciliegiolo 100%

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Maceracja na skórkach w niskiej temp. przez ok. 48 godz.; fermentacja na skórkach z dodatkiem drożdży samoistnych w kadziach inox w kontrolowanej temp. 25°C

Dojrzewanie: w *barrique* francuskich nowych i drugiego użytku przez 6-8 miesięcy; następnie 2 miesiące w kadziach inox i 6 miesięcy w butelce.

“Sileno” Merlot IGT 2011

Merlot 100%

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Maceracja na skórkach w niskiej temp. przez ok. 48 godz.; fermentacja na skórkach z dodatkiem drożdży samoistnych w kadziach inox w kontrolowanej temp. 25°C

Dojrzewanie: w *barrique* francuskich nowych i drugiego użytku przez 6-8 miesięcy; następnie 2 miesiące w kadziach inox i 6 miesięcy w butelce.

“Operaundici” Montescudaio DOC 2011

Sangiovese 50%, Ciliegiolo 25%, Teroldego 25%

Zbiór: ręczny do skrzynek i selekcja winogron

Oba gatunki winogron są winifikowane oddzielnie

Maceracja na skórkach w niskiej temp. przez ok. 48 godz.; fermentacja na skórkach z dodatkiem drożdży samoistnych w kadziach inox w kontrolowanej temp. 25°C

Dojrzewanie: w *barrique* francuskich (30% nowych) przez 18 miesięcy; następnie 2 miesiące w kadziach inox i 6 miesięcy w butelce.

Inne wina producenta:

- „Sator” Rosato IGT Toscana – Ciliegiolo 100%