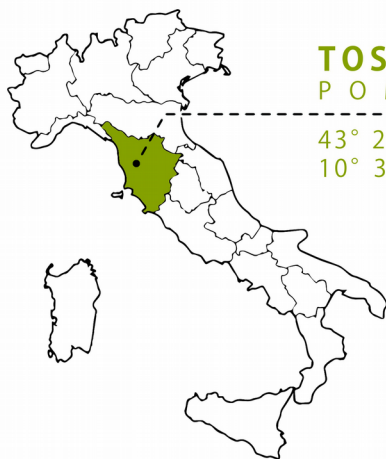


SATOR

POMAIA - PISA - TOSCANA



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E



ANNO DI FONDAZIONE
2008



ESTENSIONE TERRITORIO
13 Ha



VITIGNI
Ciliegiolo, Merlot,
Sangiovese,
Cabernet Franc,
Teroldego, Fiano,
Vermentino



AGRONOMO
Gianni Moscardini
ENOLOGO
Emiliano Falsini

L'azienda vitivinicola **SATOR** si trova nell'alta Maremma Toscana a circa 30 km a nord di Bolgheri. I Terreni sono ubicati su un altopiano poco distante dal paese di Pomaia e ricadono all'interno del comprensorio della DOC Montescudaio.

È su questo altopiano, dove la natura ha creato un mosaico di terreni di diversa composizione che Roberta e Gianni Moscardini hanno impiantato dei vigneti con la volontà di produrre vini che esprimessero al meglio le potenzialità delle singole varietà e dell'esclusivo terroir.

Nell'altopiano, posto a circa 180 metri di altitudine e che degrada dolcemente verso sud-ovest, si ritrovano tutte le componenti fondamentali per dare origine a vini di equilibrati, strutturati e di qualità.

Il terreno varia dal calcareo puro di natura sedimentaria e origine marina, al pietroso e arido di origine magmatica-vulcanica incontrando zone con argilla di natura sedimentaria di mare profondo.

Il clima, dove il sole, la luce e le continue brezze donano salubrità alle uve e le escursioni termiche che regalano profumi e lente maturazioni.

ATTEONE

MONTESCUDAIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



0,75l 1,5l 3l

UVAGGIO
Cabernet Franc 100%.

VINIFICAZIONE

Le uve delle singole parcelle coltivate a Cabernet franc e ubicate nell'appezzamenti Campo San Giovanni e Riserva sono raccolte manualmente, vinificate e affinate separatamente. La produzione medi di uva per pianta è di 600 grammi. Il processo di vinificazione varia in base all'andamento climatico che ha interessato l'annata. In ogni caso la fermentazione avviene con lieviti indigeni ed a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

10 mesi in rovere. 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'assemblaggio di un monovarietale nasce un vino di colore rosso rubino intenso con sentori di tabacco, cioccolato e frutti maturi. Al palato è ricco ed elegante con tannini dolci, di ottima struttura e estrema piacevolezza. Sapido e persistente, è un vino in cui si esprime al massimo la potenzialità del terroir su cui sono coltivate le viti.