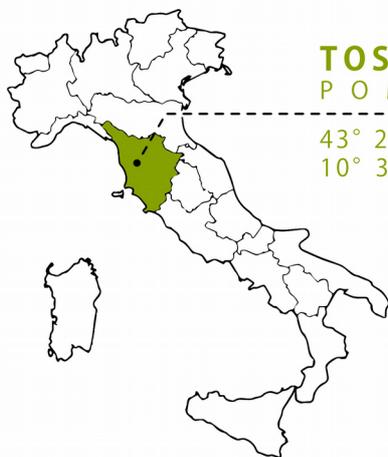


SATOR

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.

OPERAUNDICI

MONTESCUDAIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



0,75l 1,5l 3l

UVAGGIO

Sangiovese 50%, Ciliegiolo 25%, Teroldego 25%.

VINIFICAZIONE

Le uve delle singole parcelle sono raccolte manualmente, vinificate e affinate separatamente. Il processo di vinificazione varia in funzione dell'andamento climatico che ha interessato l'annata. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e condotta a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

18 mesi in rovere per il Sangiovese e Teroldego, in cemento per il Ciliegiolo. 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino ottenuto dalle uve delle singole parcelle dove, ogni anno in funzione dell'andamento climatico, i tre vitigni donano profili organolettici tipici e di grande importanza. Dall'assemblaggio nasce un vino di colore rosso rubino intenso e di forte espressività varietale, note di piccoli frutti rossi e liquirizia. Al palato eleganza, raffinatezza, ed equilibrio sono i suoi tratti distintivi.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2018 – 2 Bicchieri – Operaundici 2015