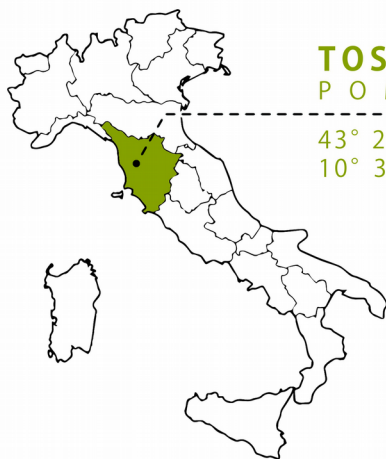


SATOR

POMAIA - PISA - TOSCANA



TOSCANA
P O M A I A

43° 26' 16" N
10° 33' 43" E

ROSATO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



0,75l 1,5l

UVAGGIO
Ciliegiolo 100%.

VINIFICAZIONE

Le uve delle parcelle coltivate a Ciliegiolo sono raccolte manualmente effettuando due diversi passaggi a distanza di circa dieci giorni uno dall'altro. Quelle del primo passaggio sono destinate al Rosato, la pressatura è soffice e la decantazione statica a freddo, la fermentazione del mosto limpido avviene in acciaio alla temperatura di 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

3/4 mesi in acciaio a contatto con i lieviti di fermentazione. 2 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosa pallido, si apre al naso con note di frutta rossa fresca, fragola e ciliegia. In bocca è sapido, vibrante con piacevole retrogusto rinfrescante



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.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Vitae – 2 viti – Sator Rosato 2018
James Suckling – 90/100 – Sator Rosato 2017
Vinous – 89/100 – Sator Rosato 2015
I vini di Veronelli – 87/100 – Sator Rosato 2014