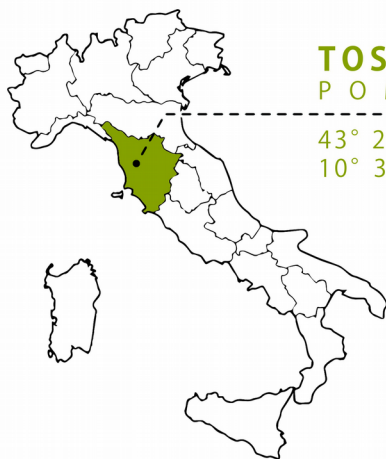


# SATOR

POMAIA - PISA - TOSCANA



**TOSCANA**  
P O M A I A

43° 26' 16" N  
10° 33' 43" E

# VERMENTINO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



0,75l 1,5l

## UVAGGIO

Vermentino 85%, Fiano 15%.

## VINIFICAZIONE

Le uve coltivate a Vermentino e Fiano di Avellino sono raccolte manualmente e vinificate. Il processo di vinificazione inizia con una criomacerazione per circa 3/6 ore, segue una fermentazione in acciaio con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C.

## AFFINAMENTO

3/4 mesi in acciaio sulle fecce nobili. 2 mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino ottenuto dalle uve delle parcelle dove sono coltivati i due vitigni. Dall'assemblaggio nasce un vino di colore giallo paglierino, profumi tipici di salvia, fiori di acacia e frutti tropicali. In bocca sensazioni di freschezza e sapidità. Ottima persistenza gustativa.



**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

James Suckling – 88/100 – Sator Vermentino 2018  
Gambero Rosso – 2 bicchieri – Sator Vermentino 2018  
Vitae – 3 viti – Sator Vermentino 2017  
Gambero Rosso – 2 bicchieri – Sator Vermentino 2016