

Vinaioli

Sator - Opera 11 Montescudaio DOC



Sator is een familiebedrijf in **Pomaia**, een klein gebied van de gemeente Santa Luce in west-Toscane (provincie Pisa). De wijngaarden liggen in een heuvelachtig gebied, gericht op het zuiden.

Topwijn, blend van 50% Sangiovese, 25% Ciliegiolo en eveneens 25% Teroldego.

Van **Sangiovese** is geweten dat de druif naast elegantie ook veel **zuren** voortbrengt, vandaar deze blend met **Ciliegiolo**, die heel veel **concentratie, kleur en fruit** toevoegt maar wel eens een gebrek aan zuren kent. De **Teroldego** is een verrassende derde, normaal enkel terug te vinden in Trentino. De hoge aciditeit en **goede tanninestructuur** garanderen een gracieuze veroudering, op voorwaarde dat de opbrengst in toom wordt gehouden. Teroldego is overigens verwant met met marzemino, lagrein en syrah!

De druiven worden handgeplukt en ook manueel geselecteerd. Koude maceratie gedurende 24 uur. Fermentatie en schilmaceratie bij 25°C in inox tanks, zonder toevoeging van gisten. Opvoeding gedurende **18 maanden** in **nieuwe Franse barriques**, waarin ook de malolactische gisting plaatsvindt. Rust in rvs gedurende 2 maanden en minstens 6 maanden in de fles.

Zeer donker robijnrood. Geur van frambozen, zoethout en rood fruit. Zacht, elegant en **uitgebalanceerd** smaakpallet, zachte tannines. Geïncorporeerde aciditeit en krachtige en lange afdronk.

Bij rood vlees, gerijpte kazen en chocoladedesserts.

Van deze wijn worden jaarlijks **maar 1.200 flessen** geproduceerd.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be