## Michele Satta Bolgheri Rosso Вино Мике́ле Са́тта Болгери Россо, красное сухое

Страна: Италия

**Регион:** Тоскана, Болгери **Производитель:** Michele Satta

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Санджовезе, Мерло, Сира, Терольдего

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 12 месяцев частично в больших дубовых бочках объемом 30 гл и частично

в 3-х, 4-х и 5-ти летних барриках

Цвет: рубиновый

Аромат: манит тонами пряной вишни, листьев смородины, темного шоколада и

древесной коры

**Вкус:** сочетает в себе силу и изысканность, которые создают идеальную основу для развития оттенков черной смородины и вишни, лакрицы, розмарина и железа. Плотные и тонкие танины придают продолжительность послевкусию

Температура подачи: 18-20 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, мясными закусками, сырами, паштетами, пастой с мясным соусом

Микеле Сатта основал винодельческое хозяйство в 1983 году, за год до основания аппелласьона Bolgheri DOC, и был одним из первых, кто начал активную деятельность в его рамках. Микеле приехал в Тоскану после окончания Миланского сельскохозяйственного университета, арендовал небольшой участок с виноградными лозами и старый винный погреб. Собственный виноградник появился в 1991 году. Микеле хотел создавать великие вина Bolgheri, такого же высокого уровня, как Sassicaia и Ornellaia, выражающие как терруар, так и свое личное видение, как винодела. Результат этой работы — вино Ріаstraia, которое через 15 лет своего существования получило статус Bolgheri Superiore. На 23 гектарах Микеле выращивает сорта винограда каберне совиньон, мерло, сира, санджовезе, терольдего, верментино, вионье, совиньон блан. Виноградник разделен на несколько участков в соответствии с особенностями и микротерруарами. Большое влияние на терруар Bolgheri оказывает Тирренское море. Во-первых, оно отражает солнечные лучи и увеличивает количество света, а это значит более качественное вызревание винограда. Во-вторых, корректирует разницу температур — не слишком жарко днем и холодно ночью. Третий аспект — это морской ветер, который не дает развиваться грибковым заболеваниям. С другой стороны, виноградники защищены холмами. Управлять хозяйством Michele Satta помогают жена Микеле, Лючия, и их дети.

