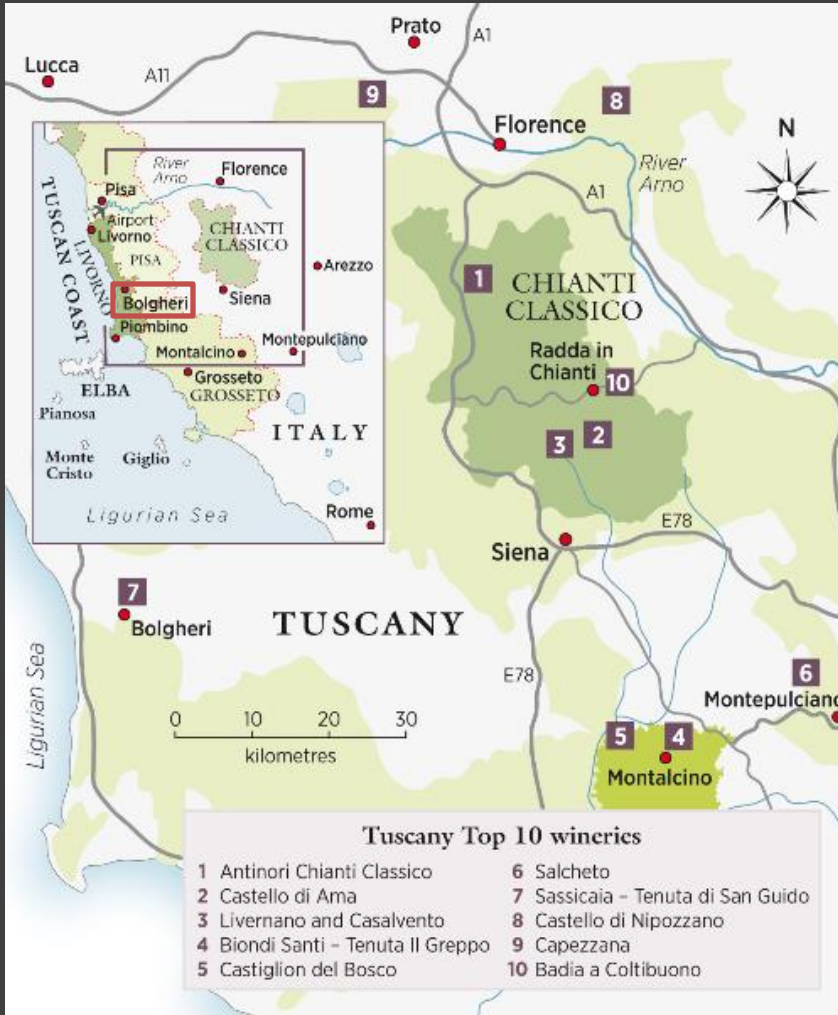


M I C H E L E S A T T A

BOLGHERI TUSCANY ITALY

Wine Region



▶ Super Tuscan Wine의 고향 Bolgheri!

Bolgheri는 1974년 Decanter에 출품되었던 Sassicaia가 보르도의 특급와인보다 좋은 평가를 받으면서 유명해짐

이전의 Bolgheri 지역은 특별히 유명한 생산자 없이, 평범한 화이트, 로제 와인을 생산해왔다.

▶ 기후 및 떼루아

이곳의 특별한 토양구성과 Micro Climate을 가짐
햇빛이 잘들고 건조하며, 온난한 기후로 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 등 보르도 포도품종이 번성.

▶ 유명한 생산자

- Tenuta San Guido(Sassicaia)
- Tenuta Dell`Ormellaia(Ornellaia)
- Gaja(Ca`Marcanda)
- Antinori(Guado al Tasso)

Wine Region



▶ Bolgheri DOC 등급 및 규정

Bolgheri DOC는 1984년 제정되어 1994년 규정이 확정되었으며, 이전까지 Super Tuscan 와인이 Vino da tavola 또는 IGT 등급으로 생산.

Bolgheri Rosso, Rosato

- Sangiovese 70% 이하, 그 이상의 경우 IGT 등급
- Cab/S, Merlot 10~80% + 토착 레드 품종 최대 30%
- Rosso의 경우 2년 이상 숙성해야 함.

Bolgheri Bianco

- Trebbiano, Vermentino, Sauvignon 10~70% + 토착 화이트 품종 최대 30%
- 두 가지 품종을 블렌딩 하는 것 허용 (Vermentino + Sauvignon)

▶ Sassicaia

- 자체 Appellation 보유 (Bolgheri Sassicaia DOC, Cab/S 85 + Cab/F 15%)
- 26개월 이상 의무적 숙성.



Michele Satta history



Bolgheri 지역의 선구자! Michele Satta.

- 대학시절, 미켈레 사타는 여름 방학 중에 부모님과 함께, 잠시 방문했던 트린갈리 카사누오바의 포도밭에서 와인에 관심을 가짐.
- 대학 졸업 후, 1974년 부터, 같은 와이너리에서 일하면서 양조가의 꿈을 키웠고, 오르넬라이아 와인 생산 초기에 빈야드에서 포도 재배자로 일한 경력이 있음.(오르넬라이아 빈야드 매니저로 일함, 포도 식재 1981년)
- 1983년, 와이너리의 장비와 부지를 임대하여 자신의 이름을 건 와인 생산 시작. 그러나 늘 자가소유 와이너리에 대한 열망을 가짐
- 1991년 처음으로 15ha의 빈야드 매입, 볼게리 지역의 캐릭터를 보여줄 수 까베르네 쇼비농과 메를로, 산지오베제를 재배시작.
- 1997년 "Castagni"와 "Poderini" 라는 포도밭을 매입하여 쉬라의 잠재력을 끌어올리기 위한 실험을 하였고 다른 품종과 블렌딩 시도.
- 미켈레는 이후 카스타네토 카르두치(Castagneto Carducci) 지역에 포도밭을 매입 후, 자신의 이름을 붙이며 와이너리를 시작. 뛰어난 품질을 보이는 '까베르네와 메를로를 사용하여 이 지역 최고의 와인을 생산하고 있다' 라는 평가를 받음
(닐 베케르, 죽기전에 마셔야할 1001가지 와인)
- 100% 산지오베제 와인인 카발리에레는 '산지오베제가 세심한 주의를 기울여 재배된다면, 위대한 잠재력을 발휘할 수 있다는 사실을 증명해 보였다.' 평가
(닐 베케르, 죽기전에 마셔야할 1001가지 와인)

Michele Satta company



Bolgheri 지역의 선구자! Michele Satta.

- Michele Satta는 가족경영 와이너리로, 직접 소유한 Vineyard 에서 수확한 포도만 사용하여 양조하며 연간 15,000병을 생산
- 토스카나(Toscana), 그 중에서도 볼게리(Bolgheri) 지역의 독특한 떼루아와 기후를 반영한 포도품종의 매력을 가장 잘 드러내는 와인을 생산하기 위해 노력.

Michele Satta의 와인

● Bolgheri Classic

✓ Red

Cabernet-Merlot : 전통적인 슈퍼 투스칸 와인 스타일

Sangiovese : 독특한 캐릭터와 오너의 애정이 담긴 와인

Syrah : 관능적이며 우아한 스타일의 와인

I Castagni, PISAstraia 대표적

✓ White

Costa di Giulia : Vermentino와 Sauvignon 품종 블렌딩

● Author`s Wine

Vigonier, Syrah, Sangiovese 단일 품종으로 양조한 와인을 생산하는데, "Author`s Wine"으로 분류. 특히 Cavaliere의 경우 Sangiovese 100%로 생산하는 유일한 볼게리 지역의 와인.



Vineyard & Climate



Climate

▶ 해안가 주변에 위치한 3가지 이점

- 태양 빛이 반사하여 충분한 일조량 확보 – 완숙한 포도
- 낮엔 따뜻하고 밤에는 서늘한 기후 – 포도의 컨디션 관리
- 해안가의 바람이 수분을 증발 – 포도의 곰팡이 방지

Vineyard

▶ 총 23ha의 빈야드 보유, 자체 생산한 포도로 와인생산

- Bolgheri DOC 지역의 Castagneto Carducci 마을의 중심부에 자리잡은 I Castagni, Poderini, La Torre, Vignanova, Campastrello, Costa di Giulia(화이트) 등의 빈야드 보유
- I Castagni : Michele Satta의 대표적인 싱글 빈야드, 국제적인 품종과 산지오베제, 테롤데고 재배
- Poderini & Vignanova : 까베르네 소비뇽 메를로 품종으로 가능성을 확인한 Michele Satta가 쉬라 품종에 도전하기 위해 매입한 빈야드



Cellar



- 가벼운 압착과정,
- 오랜 Maceration(침용) 과정으로 좋은 색과 타닌, 아로마를 추출.
- Punching Down 과정 손으로 주기적으로 이루어짐.
- Red 와인 필터링 없이 병입.
White 와인 정제과정 없이 필터링 후 병입.
- 작은 와이너리의 이점으로, 각 단계별 엄격한 모니터링 과정을 거쳐서 우아하고 개성을 잘 보여주는 와인을 생산하고자 노력함
- 사전 모델을 정해놓고 생산하는 와인이 아닌, 자연이 주는 환경과 인간의 노력이 결합하여 탄생하는 결과물인 와인을 생산.



A close-up photograph showing a person's hand and a brown leather boot resting on a thick layer of straw. The hand is positioned on the left, with fingers slightly spread. The boot is on the right, showing its laces and sole. The straw is dry and golden-brown, creating a textured background. A dark grey banner with white text is overlaid at the bottom of the image.

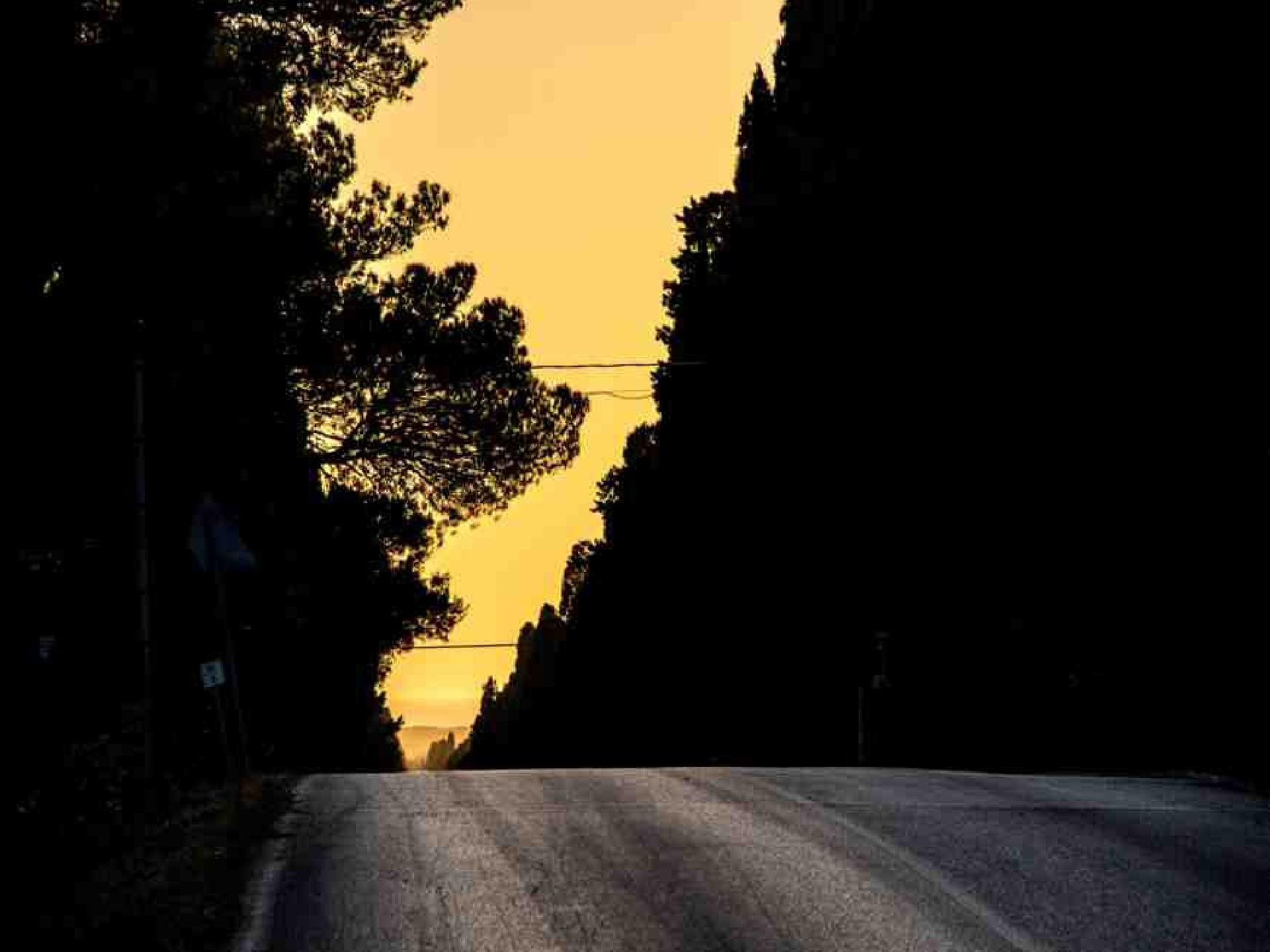
PASSION FOR THE LAND AND CHARM OF A
PRODUCT





TO BE IN A PLACE AT HIGH ENOLOGICAL VOCATION











the benchmark for Tuscany's Bolgheri Rosso

Bolgheri, the birthplace of the 'Super Tuscan' movement of the early 1970s, has long since come of age as a full-fledged appellation. Elevated to DOC status in 1994, it produces wines that possess bold international flair while maintaining their Italian roots. Cabernet Sauvignon and Merlot – French grapes that were considered sacrilege by some early on – dominate the vineyards of this warm coastal region. All reds are proprietary blends and can contain anywhere from 10-80% Cabernet, up to 80% Merlot or up to 70% Sangiovese. If that isn't enough leeway, winemakers can add up to 30% of other approved grapes. Michele Satta established his 30-hectare family estate here in the early 1990s. This wine blends classic Italian and French grapes, and harmonizes ancient tradition with modern know-how to achieve exceptional results.

MICHELE SATTA BOLGHERI ROSSO 2009
DOC, Tuscany, Italy
039834 (XD) 750 mL \$19.95

TASTING NOTE: Wow. This is really beautiful with loads of blackberry, dark chocolate and meat character. Full and velvety. Love the texture. Fruit and herbs. Best Satta in years. 30% Cabernet, 30% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Teroldego and 10% Syrah.
Score: **92** (James Suckling, jamesuckling.com, Dec. 27, 2011)

Featured in *Tuscan Tradition*



ABBONAMENTI ARCHIVIO PIÙ VISTI SOCIAL METEO TUTTOAFFARI LAVORO

LA STAMPA.it COSTUME

TORINO • CUNEO • AOSTA • ASTI • NOVARA • VCO • VERCELLI • BIELLA • ALESSANDRIA • SAVONA • IMPERIA • SA

ATTUALITÀ OPINIONI ECONOMIA SPORT TORINO CUL
HOME POLITICA ESTERI CRONACHE COSTUME TECH

Consiglia: 63 TAVO: 31

Rimoviti dalla timeline di Facebook

SOCIETÀ
24/01/2013 • IL CASO

Obama sceglie il bianco

Alla cena con Michelle vini toscani e piemontesi ed un caffè espresso. Il sommelier: «Ha prenotato sotto falso nome e si è gustato un Costa di Giulia prodotto da Michele Satta»

PAOLO MASSOBRIO

Ma Obama farebbe il critico enogastronomico in un'altra vita? Chissà, sta di fatto che l'altra sera, alla cena del compleanno della moglie s'è presentato inaspettato (in incognito sarebbe troppo), creando il panico al Café Milano di

di Divina Vitale
F. BILGHERI

La passione in fatto di cucina italiana della Lady americana Michelle Obama non è certo una tabù.

Ma questa volta a vincere la sfida in terra a stelle e strisce è stato senza altro il vino. È di un grande ed esperto produttore della doc Bolgheri, Michele Satta. Il vermentino, simbolo autoctono del territorio, negli ultimi anni celebrato da Provincia e Regione in un dettagliato programma di promozione turistica che si spazia ad altre realtà isolate e non solo d'Italia, è stato servito alla cena di compleanno della moglie del presidente.

E con la precisione il Costa di Giulia, uno dei petri e pilastri via bianca del produttore di origini varesine. Nato come vermentino in purezza ma poi agguantato strada facendo una percentuale di sauvignon.

La serata si è svolta mercoledì scorso al Café Milano a Washington, un ristorante molto conosciuto e frequentato dalla famiglia Obama e dai jet set mondiali, alla presenza di una ventina di invitati. Tante le prelibatezze in tavola tra cui l'immane mozza-

mettato la notte mentre si trovava per lavoro ad Hong Kong. «Una conferma» ci racconta l'imprenditore varesino: «Importante per un territorio che sta sempre più conquistando i gusti esotici. La scelta della signora Obama ci riempie di soddisfazioni e di voglia di proseguire un cammino di produzioni d'eccezione, una vittoria di squadra e un grande riconoscimento personale».

Incredulo e sorpreso, ma soddisfatto, Satta ha com-

mentato la notte mentre si trovava per lavoro ad Hong Kong. «Una conferma» ci racconta l'imprenditore varesino: «Importante per un territorio che sta sempre più conquistando i gusti esotici. La scelta della signora Obama ci riempie di soddisfazioni e di voglia di proseguire un cammino di produzioni d'eccezione, una vittoria di squadra e un grande riconoscimento personale».

Un bottig
L'AZIENDA

Così prendo per la gola Obama

La storia di Michele Satta vignaiolo originario di Nulvi famoso in Maremma
Il suo bianco "Costa di Giulia" è il preferito di Barack e della first lady Michelle



Se gli chiedi del "Costa di Giulia", il vino bianco preferito del presidente degli Stati Uniti Barack Obama e di sua moglie Michelle, risponde quasi istintivo. Come se solidificare i gusti del personaggio più potente della Terra fosse un dettaglio della sua vita di vino di cui ama definire la origine e il suo padre è Nulvi, piccolo centro tremila abitanti tutto. Da Sarmare di Castella è piuttosto ma l'isolano fiaccano le cose si sono abituate e la natura. Da questi parti producono il "Granangona", il pratica un Grana padano fatto con latte di pecora anziché di vacca. Un prelibatezza

RICORDI. Michele Satta, che si è eredita fama in la zona di Bolgheri il Sassicaia no più fanno anche quest'anno geniale chis, considero mi enologi quando servevi, si illustra durante le v che ha impa la natura. « portava con

poco fuori il paese, in località "Fontana sa rughe". I miei genitori preferivano la villeggiatura sulla costa, ad Alghero, in quell'incrociatore generale, sceglievo Nulvi. E così che ho imparato a fare il fattore.

NATURA AMICA. Perché anche quelli francesi, trasudano cultura, tradizione, odori, antiche abitudini, tempi scanditi da consuetudini centenarie. I francesi lo chiamano terror, parola in traducibile che dice tutto questo, contrapposto al *rientalism* australiano, stan-

New York o l'imprenditore di Singapore, affascinato da un vino che arriva da una terra antica e ancora misteriosa come la Sardegna.

IL PIÙ GRANDE. Satta ha parole attese per Giacomo Tacchi («un momento») e sorride alla provocazione di

L'AZIENDA
Anno di fondazione

MICHELE SATTA

Michele Satta e il suo Bolgheri Rosso all'Aston Martin Centenary, Londra

In occasione del Centenario Aston Martin, Michele Satta è stato scelto nella rosa dei partner che hanno svolto un ruolo di eccellenza nel sostenere le celebrazioni del noto marchio di auto sportive, durante tutto il 2013.

Bolgheri Rosso 2011 è stato selezionato per accompagnare il raffinato menu servito in occasione del Vip Brunch che si è svolto ai Kensington Gardens di Londra.

Gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, hanno potuto partecipare al più grande raduno di Aston Martin nella storia del marchio, che ha visto radunate le mitiche Bond cars, Aston Martin reali, da corsa ed i più iconici esemplari degli ultimi 100 anni, dalla 'A3', la più antica macchina esistente, alla Vanquish Centenary Edition, alle V12 Vantage S e Vanquish Volante.

A photograph of a man with glasses and a dark polo shirt, smiling in a vineyard. The background is filled with green grape leaves and clusters of dark grapes. The text is overlaid on a semi-transparent grey box.

ALL THIS INDUCED ME TO BECOME A WINEMAKER

▶ Michele Satta (Robert Parker Comment)

미켈레 사타는 볼게리 지역의 경험 많은 생산자 중의 한 명으로, 볼게리 지역 와인의 아버지 같은 인물로 여겨진다.

그의 와인생산 방식과 철학은 볼게리 지역의 떼루아 와 와인을 대표하는 대변인 역할을 하고 있다.



95
POINTS

Michele Satta 2008
Cavaliere Sangiovese

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

Wine Awards

▶ Michec satta Cavaliere 2008 (Wine Enthusiast 95 P)

제비꽃, 야생 베리류, 가죽, 말린 허브류의 풍부한 아로마와 발사믹 노트가 느껴짐.

Sangiovese 단일 품종으로 생산되는 이 와인은 부드럽고 구조감이 좋으며, Balck cherries, 으깬 Raspberries, white pepper, clove(정향), dried mint와 sage 등, 여러 층의 아로마가 이어지며, 벨벳같은 타닌이 좋은 골격을 이룬다. 담배의 여운이 길게 이어지며 2020년까지 최적의 모습을 즐길 수 있다.

95
POINTS

Michele Satta 2008 Cavaliere Sangiovese (Toscana)

Price: \$75
Designation: Cavaliere
Varietal: Sangiovese
Appellation: Toscana, Tuscany, Italy
Winery: Michele Satta
Alcohol: 13%
Bottle Size: 750 ml
Category: Red
Importer: Banville Wine Merchants
In Magazine: 8/1/2015



Buy Now

Add your Review

Join the discussion

Expert Reviews



by Kerin O'Keefe

Blue flowers, wild berries, leather, dried herb and tilled soil are just some of the aromas you'll find on this stunning wine, along with a balsamic note. Made entirely with Sangiovese, the smooth, structured palate delivers layers of black cherries, crushed raspberries, white pepper, clove, dried mint and sage inside a framework of velvety tannins. A tobacco note tops off the lingering finish. Enjoy through 2020.

— (8/1/2015) — 95