

SATOR

POMAIA - PISA - TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE
2008

 ESTENSIONE TERRITORIO
13 Ha

 VITIGNI
Ciliegiolo, Merlot,
Sangiovese,
Cabernet Franc,
Teroldego, Fiano,
Vermentino

 AGRONOMO
Gianni Moscardini
ENOLOGO
Emiliano Falsini

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.

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.



0,75l

ARTUME

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVAGGIO

Fiano di Avellino 65%, Vermentino 35%.

VINIFICAZIONE

Le uve provengono da specifici filari dell'appezzamento Campo al Pino le cui viti crescono su terreno di origine magmatica-vulcanica. Le varietà sono vinificate separatamente. La fermentazione avviene in barrique di rovere con lieviti selezionati e l'affinamento, sempre in barrique e sulle fecce fini, si protrae 10 mesi.

AFFINAMENTO

10 mesi in rovere. 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino ottenuto dalle migliori uve di ciascuna varietà vinificate separatamente. Dall'assemblaggio nasce un vino di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, caratterizzato da una forte espressività varietale, con note di frutta bianca, vaniglia e spezie. Al palato è un vino ampio, fresco, con tratti sapidi e minerali.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Vini d'Italia 2020 – 2 bicchieri – Artume 2018

I Vini di Veronelli 2020 – 89 / 100 – Artume 2018

Vitae 2020 – 4 Viti – Artume 2018

Robert Parker Wine Advocate – 90 + / 100 – Artume 2017