

OPERAUNDICI MONTESCUDAIO DOC

Domaine	Sator
Région	Toscane
Appellation	Montescudaio D.O.C
Catégorie	Rouge
Millésime	2016
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 50%, Cilieggiolo 25%, Teroldego 25%
Vinification	Vendanges manuelles de parcelles sélectionnées, levures indigènes, vinification et élevage séparés de chaque cépage. Le Sangiovese et le Teroldego sont affinés 18 mois en fût de chêne, le Cilieggiolo 18 mois en cuve ciment, puis 12 mois en bouteille avant commercialisation.
Production	3.500 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Incroyable complexité conférée par cet assemblage « Génial ». Au nez il s'ouvre avec des arômes de petits fruits rouges mûres, airelles, prunes, fraises, et de réglisse. Élégante nuance toastée, de cèdre. Superbes notes d'évolution de mûre cuite, de pruneau et de sous-bois, de cuir, de tabac.
Saveurs	Structure impressionnante. Enrobant, séduisant, puissant mais terriblement élégant. Belle tension. Tannins soyeux. Délicates saveurs de petits fruits rouges, cerise noire, groseille, fraise, prune. La fin de bouche est très longue. Un vin délicieux, raffiné. Une découverte, un profil de Sangiovese jamais vu !
Température de service	15 - 17° C
Accord mets et vin	Vin de méditation. Idéal sur un gigot de 7 heures, une côte de bœuf bien rassie, un civet de sanglier. Fromages affinés.
Potentiel de garde	+ de 10 ans
Note	Un assemblage unique et insolite. Un vin qui offre ses lettres de noblesse à cette appellation par la qualité incroyable de cette vinification. Un vin qui présente une réelle alternative à ses voisins de Bolgheri et ses Super Toscans. Ses notes le prouvent Robert Parker Wine Advocate 90/100, Wine Critics 92/100, sans citer les prix obtenus en Italie !

SILENO SANGIOVESE MONTESCUDAIO DOC

Domaine	Sator
Région	Toscana
Appellation	Montescudaio D.O.C
Catégorie	Rouge
Millésime	2017
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 100%
Vinification	Vendanges manuelles de parcelles sélectionnées. Levures indigènes. Elevage 8 mois en fût de chêne puis 8 mois en bouteille avant commercialisation.
Production	4.000 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis brillant
Arômes	Très beau bouquet. Aromes intenses et persistants de fruits rouges mûres, cerises noires, prunes. Notes toastées et nuances d'épices sauvages, de vanille, et de tabac.
Saveurs	Vin de très belle structure et élégance. Une très précise harmonie des saveurs de fruits rouges et d'épices. Un parfait équilibre alcool – acidité et de belles notes d'évolution. Des tannins bien fondus. La fin de bouche est savoureuse et très persistante. Un Sangiovese de grande personnalité, un Sangiovese qui régale vraiment !
Température de service	16 - 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuterie de gibier, grillades, viandes rôties, agneau au four, daube de bœuf provençal. Excellent avec des fromages affinés.
Potentiel de garde	7-8 ans
Note	L'appellation d'origine Montescudaio au sud de Pise offre des Sangiovese de grande personnalité. Cette sélection parcellaire régale un des meilleurs exemplaires de toute la Toscane. Les notes obtenues de Wine Spectator 90/100 et Wine Critics 90/100 entre autres en sont la plus belle démonstration. A découvrir absolument, vin introuvable en France.

SATOR ROSSO MONTESCUDAIO DOC

Domaine	Sator
Région	Toscana
Appellation	Montescudaio D.O.C
Catégorie	Rouge
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 85%, Teroldego 15%
Vinification	Vendanges manuelles de parcelles sélectionnées. Levures indigènes. Vinification et élevage séparés de chaque cépage. Le Teroldego et moitié du Sangiovese sont affinés 4 mois en fût de chêne, l'autre moitié du Sangiovese 4 mois en cuve ciment, puis 6 mois en bouteille avant commercialisation.
Production	25.000 bouteilles
Degré alcoolique	14%
Couleur	Rouge rubis brillant
Arômes	Aromes intenses et persistants de fruits rouges mûres, cerises, fraise, groseilles. Bouquet très frais.
Saveurs	Très agréable fraîcheur et harmonie des saveurs de fruits rouges croquants. Un vin très agréable au palais, accessible, très équilibré, intuitif mais recouvrant une certaine complexité de saveurs. Un vrai vin de plaisir. L'Italie dans un verre, vrai, sincère et généreux !
Température de service	12 - 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuterie, des viandes blanches, de plats à base de légumes, des fromages non affinés. Si servi frais, parfait avec les soupes de poisson, un filet de thon ou d'espadon poêlé.
Potentiel de garde	5 - 6 ans
Note	Là encore des notes de tout respect pour un vin au profil très sincère, authentique, franc. Un vin de plaisir très bien fait. James Suckling 88/100, Robert Parker Wine Advocate 87/100, Falstaff 91/100, Decanter 90/100.