

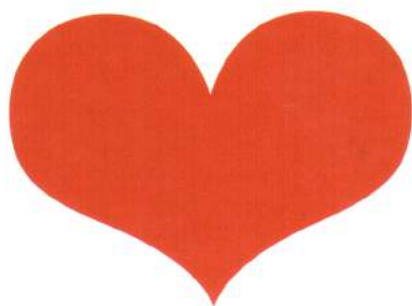
# BIBENDA

---

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

---

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

Via del Fosso, 33 - 57022 Castagneto Carducci LI  
 Tel. 0586 650180 - Fax 0586 652916  
 www.agricolasada.com - vino@sada.cc

**Anno di fondazione:** 2000 **Proprietà:** Davide Sada e Cristiana Durini di Monza **Fa il vino:** Maurizio Castelli  
**Bottiglie prodotte:** 142.000 **Ettari vitati di proprietà:** 18 + 2 in affitto **Vendita diretta:** no **Visite all'azienda:** non sono previste  
**Come arrivarci:** dalla statale Aurelia prendere la via Bolgherese e proseguire per Castagneto Carducci.

L'industriale lombardo Davide Sada approda in Maremma nel 2000 assieme a sua moglie Cristiana, con l'intento di creare una realtà vitivinicola di estrema qualità. Al suo fianco il consulente di grido Maurizio Castelli lo aiuta nella ricerca di terreni vocati che possano prestarsi alla produzione di bianchi e di rossi. La passione di Cristiana per il Vermentino viene subito pacata con l'acquisizione di un primo nucleo produttivo posto a Casale Marittimo, a 350 metri di altezza, le cui colline si affacciano sul Mar Tirreno, a cui segue l'acquisto di altri appezzamenti posti a Bibbona e nella celebre Bolgheri. In quest'ultima zona è messo a dimora un ettaro di vigna molto bella a Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc allevati ad alberello. I Sada sono riusciti a coniugare il loro spirito imprenditoriale con un sincero amore per il vino: non è un caso che siano gli unici a produrre un'inedita vendemmia tardiva da uve Vermentino che purtroppo non è stata presentata in questa Edizione. Con l'annata 2012 salutiamo una gustosa novità, lo spumante metodo Charmat che ancora una volta conferma la gestione poco conformista dell'azienda.

#### BOLGHERI SUPERIORE 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40% | Gr. 14,5% | € 40 | Bottiglie: 3.400 | Ottenuto da vigne allevate ad alberello con fittezza d'impianto di 6.000 ceppi per ettaro. Vinificazione in vasche di acciaio; maturazione in inox e barrique di rovere francese di primo passaggio con sosta di 18 mesi. Affinamento per 16 mesi in bottiglia. Agnello al forno.

#### CARPOLI 2009



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 35%, Petit Verdot 5% | Gr. 15% | € 22 | Bottiglie: 15.200 | Vigne poste su suoli franco argillosi. Vinificazione in vasche di acciaio inox. Maturazione in inox e barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove sosta per 18 mesi. Stinco di maiale.

#### VERMENTINO 2012



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13% | € 13 | Bottiglie: 47.000 | Vigne posizionate a 350 metri slm con esposizione Sud-Est / Nord-Ovest, su terreni composti da argille e sabbie. Vinificazione e maturazione in acciaio dove permane per 6 mesi. Baccalà mantecato.

#### BALDORO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Montepulciano 35%, Alicante Bouschet 5% | Gr. 13,5% | € 14 | Bottiglie: 19.600 | Vinificato in vasche di acciaio inox, maturato 3 mesi in barrique di secondo passaggio. Stracotto di manzo.

#### INTEGOLO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Montepulciano 40% | Gr. 13% | € 11 | Bottiglie: 50.000 | Vinificazione e maturazione per 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Galletto al vino.

#### SPUMANTE BRUT VERSÒ 2012



Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Vermentino 95%, Sauvignon 5% | Gr. 11,5% | € 15 | Bottiglie: 6.000 | Vendemmia effettuata nella seconda metà di agosto. Vinificazione e presa di spuma in vasche di acciaio con metodo Charmat. Fritto vegetale.