

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2016



Associazione Italiana Sommelier

Via del Fosso, 33 - 57022 Casagrande Carducci (LI)

Tel. 0586 650180 Fax 0586 652916

vin@ sada.cc

www.agricoltasada.com

**Anno di fondazione:** 2020 **Proprietà:** Davide Sada e Cristiano Durai di Moras **Coltivatori:** 1100 **Superficie in coltura:** 10000 **Condizione enologica:** Maurizio Castelli **Condizione agronomica:** Alessandro Salari **Coltivazione:** 100% biologica **Bottiglie prodotte:** 80.000 **Ettari vitati:** 20 **Superficie in coltura:** 10000 **Superficie in coltura:** 10000 **Superficie in coltura:** 10000 **Superficie in coltura:** 10000

Era il 2000 quando a Casale Marittimo Davide Sada si cimentava in una nuova avventura: produrre vino. Un aiuto strategico gli è stato offerto dall'enologo e consulente Maurizio Castelli, un esperto in zonazione che ha saputo individuare i terreni adatti per ogni tipologia d'uva prodotta dall'azienda. Costanti risultati sono arrivati subito dal vermentino, che in questa zona si arricchisce naturalmente di sapida freschezza, rendendosi molto apprezzato sul mercato. Proprio con questa uva si è voluto affrontare nel 2011 una vendemmia tardiva con risultati molto promettenti.

**BOLGHERI SUPERIORE 2011**

Rosso Dioc - Cabernet sauvignon 60% - Cabernet franc 40% - Alc. 14% - € 35 - Bt. 3.500

Rosso rubino dove il rigante al naso con aromi di ciliegia, ribes rosso e lampone regala un gusto scritto. Si susseguono poi vaniglia, cannella e bastoncino di liquirizia. In bocca è ricco, di buona struttura e con una non accidia che si rivelerà in un'attesa in una tenerezza ancora in evoluzione. Sul finale ricompaiono i tannini del robarbaro. Matura per 18 mesi in barrique e affina per 12 mesi in vetro. Spezzatino di manzo.

**VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA 2011**

Bianco Ig - Vermentino 100% - Alc. 13% - € 47 - Bt. 2.000

Giallo ambato con nuance dorate. Al naso è molto intenso si manifesta con aromi da sud mediterraneo, datteri, confettura di fico bianco, uva sultanina, pure di albicocca, miele di acacia e un finale dolce e mentolato. In bocca l'acidità è ben governata dalla freschezza e da una nota sapida. Si confermano sul lungo corso note di fico, acacia e caramello. Dopo l'assottigliamento in pianta, matura per 36 mesi in legno e affina per 8 mesi in bottiglia. Scioppia di fave grise.

**INTEGOLO 2014**

Rosso Ig - Cabernet sauvignon 60% - Montepulciano 40% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 35.000

Rosso rubino brillante, liscio vegetale, sul seguito si evidenziano i caratteri di un vino di zona, speziato, dolcemente sfumato. In bocca è ancora un po' rigido, con tannino in piena evoluzione e ritorni piccivi di fondo di visciola. Matura 6 mesi in acciaio. Tagliare di prosciutto.

**VERMENTINO 2014**

Bianco Ig - Vermentino 100% - Alc. 13% - € 12 - Bt. 30.000

Giallo paglierino luminoso. Al naso si percepiscono leggere note marine, erbe aromatiche, mandarino e lime. In bocca è la freschezza a dominare, un po' stregata dalla mano da dolcezza. Fine agrumata e minerale. Maturazione in acciaio per 6 mesi di cui 2 sui lieviti. Tagliare di limone.

**BALDORO 2013**

Rosso Ig - Cabernet sauvignon 60%, Montepulciano 30%, Alicante occeano 10% - Alc. 13% - € 7 - Bt. 3.200  
Rosso rubino. Al naso nota vegetale, rosa secca, garofano rosso, ribes e mirtillo in confettura. Fresco, ca co e con tannino esuberante che si rivelerà le altre componenti gustative. Matura 6 mesi in acciaio. Barattini di mandorle.