

Sada

Via del Casone Ugolino, 18 - Donoratico
57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. 0586 650180
vino@sada.cc
www.agricolasada.com

Proprietà:

Famiglia Sada

Condizione enologica:

Maurizio Castelli

Condizione agronomica:

Alessandro Salatin

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

11

Bottiglie prodotte:

60.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Produzione olearia:

Sì

Anno di fondazione:

2000

Nata nel 2000, dall'aspirazione di Davide Sada di creare un'azienda vitivinicola in grado di esprimere il territorio e l'atmosfera dell'Alta Maremma, Sada conferma di essere, anno dopo anno, un progetto riuscito, anche grazie alla preziosa consulenza di Maurizio Castelli. Emblematico, in questa edizione della guida, il Bolgheri Superiore 2016, ottenuto da viti allevate ad alberello in una vigna di un ettaro, posta a una quota di circa 150 metri e circondata da olivi secolari. Il vino racconta lo stile produttivo di un areale ormai iconico come quello di Bolgheri, sfiorando l'eccellenza. Un fragrante Vermentino completa la piccola gamma presentata.

TTTT

BOLGHERI SUPERIORE 2016

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

Rubino con sfumati riflessi granato. Profumi di prugna e gelée di mora, cardo rosso, cassis, angostura e mallo di noce, ricordi di chiodi di garofano e pepe verde, legno di sandalo e incenso sullo sfondo. L'assaggio appare equilibrato: tannino e morbidezze assicurano un sorso agile, arricchito di freschezza e destinato a terminare con una delicata sapidità. Chiusura coerente e di buona durata. Vinificato e maturato per 18 mesi in barrique, affina per 16 mesi in bottiglia. Lepre in casseruola.

TT

VERMENTINO 2018

Bianco Igt - Vermentino 100% - Alc. 13,5% - € 13 - Bt. 23.000
Giallo paglierino chiaro e luminoso. All'olfatto sentori di fieno, tarassaco, scorza di limone e basilico, accompagnati da refole balsamiche. In bocca si avverte una nota sapida prevalente che riporta sottili ma nette reminiscenze agrumate. Mediamente persistente. Solo acciaio. Insalata di mare.