

BIBENDA

VINI D'ITALIA

GRAPPE E RISTORANTI

L'ORCHESTRA ITALIANA



2015



Fondazione 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 **Etari 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'idea di cominciare un'attività vinicola per Davide Sada nasce nel Nuovo Millennio, con la consapevolezza che il vino debba essere semplicemente l'espressione del terroir da cui prende luce, e che lo stesso ripaga con pari moneta le cure e le attenzioni che riceve. E così con i preziosi consigli del consulente Maurizio Castelli si parte alla ricerca di appezzamenti che possano garantire una forte identità territoriale, ben presto individuati tra Bolgheri, Casale Marittimo e Bibbona. A Bolgheri, in bassa collina, vengono messe a dimora piante di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, prediligendo come sistema d'allevamento l'inedito alberello. Ma la scelta ancora più audace viene fatta a Casale Marittimo, dove viene impiantato Vermentino su suoli di argilla ed arenaria che raggiungono la considerevole altitudine di 350 metri slm, altezza quest'ultima che si discosta parecchio dai comuni canoni di zona. Il risultato è strabiliante, soprattutto grazie ad una versione di Vermentino Passito da muffa nobile, purtroppo non presentata quest'anno, che lascia di stucco i grandi appassionati di bianchi dolci costieri, tracciando una nuova strada enologica. Come nella scorsa Edizione s'impone agli assaggi l'ottimo Bolgheri Superiore, mentre la mancanza del corposo blend Carpoli lascia via libera al raffinato Vermentino.

BOLGHERI SUPERIORE 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40% | Gr. 14,5% | € 40 | Bottiglie: 3.400 | Manto rubino cupo. Bagaglio olfattivo concentrato, con intensi ricordi di frutti di bosco, macchia mediterranea, pepe in grani, liquirizia e toni di torrefazione. Al gusto ha potenza da vendere, rafforzata da massa fenolica virile; chiude piacevolmente ammandorlato. Buona persistenza su toni boisé. Vinificazione in vasche di acciaio; maturazione in inox e barrique di rovere francese con sosta di 18 mesi. Da provare su petto di fagiano tartufato.

VERMENTINO 2013



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13% | € 13 | Bottiglie: 47.000 | Paglierino dai riflessi verdolini. Naso soave, espresso su delicate sensazioni di nespola, albicocca, ginestra, timo ed alloro. Bocca ben rispondente e gradevolmente equilibrata. Chiusura fruttata. Vinificazione e maturazione in acciaio dove resta per 6 mesi. Scampi al curry verde.

INTEGOLO 2012



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Montepulciano 40% | Gr. 13% | € 11 | Bottiglie: 50.000 | Rubino dai flash granato. Profumi di erbe aromatiche abbracciano toni di amarena e ciliegia, viola e fieno. Sorso dall'incipit morbido, con tannino gustoso e buona sapidità. Vinificazione e maturazione in acciaio. Filetto di manzo alla griglia.