

News da Sada

I monzesi Sada non finiscono mai di stupire, come per queste due news entry

Più volte ci è capitato di scrivere di Sada, un'azienda che in un tempo relativamente breve si è affermata sui mercati internazionali.

Ottimi prodotti, cura massima nella veste grafica e voglia continua di migliorarsi, ampliando "cum juicio" la gamma dei vini

E giusto di quelli vogliamo raccontarvi

Siamo rimasti piacevolmente sorpresi da queste due news entry, una sorpresa comunque relativa, conoscendo la filosofia che anima da sempre la famiglia Sada.

"BOLGHERI" DOC Superiore

Rosso rubino intenso e trasparente con riflessi violacei.

Classificazione: Bolgheri DOC Superiore

Zona di produzione: Toscana - Bolgheri

Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

(le percentuali possono variare in funzione del raccolto)

Altitudine: 150 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Alberello

Periodo di vendemmia: metà settembre

Maturazione: 8 mesi in tini d'acciaio

Affinamento: 16 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso e trasparente con riflessi violacei

Olfatto: profumo di penetrante intensità, franco nelle note di

mora matura miste a mirtacee e erbe officinali marine

Gusto: ingresso in bocca deciso, ampio e austero all'inizio,
con volume e al contempo eleganza che denota un lungo avvenire.

Si ripetono frutti neri misti a sentori d'erba aromatica.

Temperatura di servizio: 18° C

Beh, questo vino ci ha veramente stupito. Classe, eleganza, equilibrio e armonia perfetti. Un Bolgheri che più Bolgheri non si può e detto da noi che non siamo particolarmente tifosi del taglio bordolese, vuol dire che siamo in presenza di un gran bel vino. E non è detto che magari dopo qualche anno dimenticato in cantina non possa rivelarsi tra i grandissimi

Annata 2012

Zona di produzione Toscana - Casale Marittimo (Pisa)

Altitudine 350 m s.l.m.

Uvaggio Vermentino 95% - Sauvignon Blanc 5%

Periodo di vendemmia II metà di Agosto

Maturazione 5/6 mesi in tini d'acciaio

Colore Giallo paglierino brillante con bagliori verdi e perlage fine ed intenso

Perlage Numeroso, fine e persistente

Olfatto Al naso una varietà di piacevoli aromi si sussegue allegramente, passando dai freschi sentori dei fiori d'acacia e di biancospino a quelli fruttati di pesche bianche mature e mele renette.

Gusto Al gusto un perlage finissimo abbraccia in una piacevole carezza la bocca tutta, inondandola di crepitante freschezza ed avvolgendola di cremosità satinata, per lasciare spazio quindi ad un finale lungo e sapido sostenuto da una bella spalla acida e guidato da persistenti e rinfrescanti note agrumate di pompelmo rosa e bergamotto.

Temperatura di servizio 08/10° C

La moda abbastanza recente di spumantizzare sulla Costa Toscana, un qualche dubbio c'è lo ha sempre lasciato, ma in questo caso è d'obbligo ricredersi. In primis, le uve di vermentino di Sada sono tra le migliori del terroir, e poi c'è molta cura nella spumantizzazione...un prodotto di qualità sorprendente

E bravi i Sada, non finiscono mai di stupire

Azienda Agricola Sada

Fattoria "Carpoli"

Str. Prov. dei 3 Comuni

56040 Casale M.mo (PI)

Tel. +39 0586 650180

Fax. +39 0586 652916

www.agricolasada.com/it/sito/home

vino@sada.cc