



## Sator

Indicazione Geografica Tipica – Toscana



### UVAGGIO

Sangiovese 60%  
Merlot 20%  
Cabernet Sauvignon 20%

### VINIFICAZIONE E PROCESSO DI INVECCHIAMENTO

Tutte le varietà sono vinificate separatamente.  
La fermentazione alcolica e la macerazione avviene in fermentino di acciaio inox a temperatura controllata non superiore a 27°C e si protrae per 28-20 giorni.

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

In barriques di secondo passaggio per 2-3 mesi dove avviene la fermentazione malolattica, quindi acciaio per 2 mesi ed infine in bottiglia per 2 mesi.

### PALATO

Colore rosso rubino.  
Profumo al primo impatto mostra sensazioni di frutti rossi maturi, seguono sensazioni speziate e sentori di tabacco. Gusto piacevole, i sapori permangono a lungo in bocca. Il retrogusto conferma le sensazioni percepite al profumo.

### ABBINAMENTI

Ottimo compagno per carni rosse, arrostiti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.

Note