

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Vercelli, Biella, Novara, Verbania, Varese, Modena, Lucca, Pistoia, Firenze, Prato, Siena, Grosseto.



PODERE SAPAIO

Castagneto Carducci (Livorno)



Ettari vitati:
26

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



L'azienda Podere Sapaio, nata a ridosso del XXI secolo - nel 1999 per l'esattezza - è stata fondata dall'attuale proprietario Massimo Piccin. Situata in Toscana, al confine tra Castagneto Carducci e Bibbona, può a oggi contare su un'estensione di circa 25 ettari vitati, composti perlopiù dai tipici vitigni di origine

bordolese quali il cabernet sauvignon, il cabernet franc e il merlot. Anche altre tipologie di vitigni sono presenti, seppure in piccole quantità. L'azienda è condotta seguendo una filosofia che riunisce innovazione e sperimentazione, al fine di produrre vini potenti, eleganti e longevi allo stesso tempo, creando nuove

espressioni dei vitigni bordolesi nel territorio di Bolgheri. In vigna, le piante crescono su terreni di diversa tipologia, composti da sabbia, argilla e ciottoli. In cantina, senza mai dimenticare quella che è la più profonda vocazione del territorio, tutti i passaggi produttivi vengono scrupolosamente

e costantemente controllati, sempre cercando di raggiungere quello che è l'obiettivo principale: ottenere in ogni etichetta la massima espressione di varietale e terroir, e nel contempo valorizzando e sottolineando ogni singola sfumatura contenuta nel frutto. Con oltre 100mila bottiglie

prodotte annualmente, i due vini che al momento vengono realizzati sono curati dall'enologo Carlo Ferrini: entrambi tagli bordolesi, interpretano in maniera diversa ogni singola annata, differenziandosi per provenienza, selezione e grado di maturazione delle uve.



2018	JAMES SUCKLING COMPTON	96/100
2016	Vine Spectator	92/100
	WINE & SPIRITS	91
	WINE & SPIRITS	93
	JAMES SUCKLING COMPTON	94/100

da annata 2017

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

VOLPOLO D.O.C. BOLGHERI

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Provenienza: Bolgheri (LI), 10 m slm
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lunga macerazione sulle vinacce, malolattica in barrique.
Affinamento: 14 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, 6 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso si apre con eleganti profumi di mirtillo arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato è morbido e piacevolmente sapido. Il vino presenta un corpo equilibrato con una gradevole freschezza.

2016	WINE & SPIRITS	95
	BIBBONA	★★★★★
	WINE & SPIRITS	95/100
	JAMES SUCKLING COMPTON	96/100
	WINE & SPIRITS	96

da annata 2017

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

SAPAIO TOSCANA ROSSO I.G.T

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc

Provenienza: Bolgheri e Bibbona (LI), 80 m slm
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lunga macerazione sulle vinacce in barrique.
Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso, al naso si apre con intense sensazioni di mirtillo, ribes, con note di cuoio e macchia mediterranea. Al palato è ricco, possente e si sviluppa con un equilibrio tannico-acido molto profondo, chiude con un finale minerale.

