

DRINKS.

Fattoria le Pupille Pelofino Rosso IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70173
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Maremma (Toskana)
Abfüller	Fattoria Le Pupille, Piagge Del Maiano 92 A, 58100 Grosseto, Italie
Marke	Fattoria Le Pupille
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	5 Monate
Degustationsnotiz	mittlerer Körper mit sanften Tanninen und mittlerer Säure. Im Bouquet zeigen sich rote Früchte, Kirschen, Brombeeren, Unterholz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 34% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon und 33% Merlot
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Antipasti, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Schwein

Beschreibung

Zur Fattoria Le Pupille gehören vier Weinberge mit insgesamt 75 Hektar Anbaufläche, die sich wie ein Mosaik in der Maremma verteilen und Teil eines weitaus grösseren Landwirtschaftsbetriebs mit Olivenhainen, Getreidefeldern, Wiesen und Eichenwäldern sind. Das Herzstück des Anwesens - die im mediterranen Stil erbaute Weinkellerei - liegt am Rande einer Landstrasse, die quer durch die sanft geschwungene Hügellandschaft östlich von Grosseto in der Toskana führt. Elisabetta Geppetti leistete hier in den 1980er Jahren pionierhafte Arbeit, als sie sich in einem noch jungen Alter dazu entschied, als Winzerin tätig zu werden. Überregional bekannt wurde das Weingut ab 1987 mit dem Launch des heutigen legendären Weins «Saffredi». Mittlerweile ist Elisabettas älteste Tochter Clara Gentili Mitbesitzerin des Weinguts.

Der Pelofino Rosso ist ein ausgeglichener Blend aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Trauben werden von allen vier Weinbergen bezogen und zwischen Anfang September (Merlot) und Anfang Oktober (Cabernet) gelesen. Für die Extraktion der gewünschten Farb-, Aroma- und Gerbstoffe lässt man die Beeren 15 Tage lang mazerieren. Der fertig vergorene Wein verbringt dann fünf Monate lang in Stahlbehältern und wird in einer jährlichen Auflage von 30.000 Flaschen abgefüllt.