

DRINKS.

Fattoria le Pupille Saffredi Maremma IGT 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50012621
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Maremma (Toscane)
Embouteilleur	Fattoria Le Pupille, Piagge Del Maiano 92 A, 58100 Grosseto, Italia
Marque	Fattoria Le Pupille
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Saveur corsée et ronde avec cerises noires, mûres, groseilles, cèdre, chocolat, fumée de tabac, cuir, graphite, clous de girofle, cannelle et réglisse. Longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 60% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot et 5% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	viandes rouges

Description

La Fattoria Le Pupille comprend quatre vignobles pour un total de 75 hectares de terres cultivées, réparties comme une mosaïque dans la Maremma et faisant partie d'une entreprise agricole beaucoup plus vaste avec des oliveraies, des champs de céréales, des prairies et des bois de chênes. Le cœur du domaine - le chai de style méditerranéen - est situé au bord d'une route de campagne qui traverse les collines ondulées à l'est de Grosseto, en Toscane. Elisabetta Geppetti a fait œuvre de pionnière ici dans les années 1980 lorsqu'elle a décidé de devenir vigneronne à un jeune âge. La cave s'est fait connaître dans tout le pays en 1987 avec le lancement du désormais légendaire vin "Saffredi". Entre-temps, la fille aînée d'Elisabetta, Clara Gentili, est copropriétaire de la cave.

Les raisins du vin phare proviennent du vignoble du même nom, une zone de 14 hectares à 250 mètres d'altitude avec une exposition sud-ouest/sud-est. Les vendanges manuelles en septembre sont suivies d'une fermentation alcoolique à 26°C dans des cuves en acier inoxydable, où les baies peuvent macérer pendant 25 jours. Le vin passe ensuite 18 mois en fûts (80 % de bois neuf) et est mis en bouteille dans un tirage annuel de 35 000 bouteilles.

.