

DRINKS.

Fattoria Le Pupille Poggio Argentato IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500366
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Fattoria Le Pupille, Piagge Del Maiano, 92 A, 58100 Grosseto (GR), Italie
Marque	Fattoria Le Pupille
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Vin blanc jaune paille aux notes fruitées et épicées de la Fattoria le Pupille, avec des nuances minérales, qui peut être servi toute l'année grâce à sa polyvalence avec de nombreux plats.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	60% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 10% Traminer, 5% Sémillon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, fromages, viandes blanches

Description

Les fermes situées au sommet de deux collines dans le village médiéval de Beretta ont toujours été appelées Le Pupille ("les Élèves") et ont donné leur nom à la cave créée à la fin des années 1970. Au départ, il n'y avait plus de viticulture dans la région, seuls les chênes-lièges, les bois méditerranéens et les champs de blé caractérisaient le paysage. La fondatrice, Elisabetta Geppetti, avait l'habitude de passer les vacances d'été dans la maison de vacances de ses parents dans la région et a reconnu le potentiel viticole existant. Elle a fait revivre une vieille cave familiale et a concentré son énergie sur la viticulture au lieu d'étudier. La première étiquette officielle a vu le jour en 1982 avec le Morellino Reserva du millésime 1978. En 1987, les Saffredi les rejoignent, faisant mieux connaître la région de la Maremma pour ses excellentes vignes. La cave comprend aujourd'hui un total de 75 hectares de vignobles et la fille aînée d'Elisabetta rejoint déjà activement la cave familiale. Le premier millésime de Poggio Argentato a été mis en bouteille en 1997. Son mélange de Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer et Sémillon provient d'un total de 9 hectares de vignobles ian di Fiora (Pereta) et San Vittorio (Scansano) situés à 200-250 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec des graviers et des grès riches en argile qui donnent au vin son caractère. Après avoir été récoltés fin août/début septembre, les raisins ont été délicatement pressés et ont macéré pendant quelques heures à des températures fraîches. Chaque variété est élevée pendant 5 mois dans des fûts en acier inoxydable, sauf le Petit Manseng. Celui-ci passe le temps 3 mois en fûts de bois.