

DRINKS.

Fattoria le Pupille Pelofino Rosso IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70173
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Maremma (Toscane)
Embouteilleur	Fattoria Le Pupille, Piagge Del Maiano 92 A, 58100 Grosseto, Italie
Marque	Fattoria Le Pupille
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	corps moyen avec des tanins doux et une acidité moyenne. Le bouquet révèle des fruits rouges, des cerises, des mûres, des sous-bois, du poivre, des feuilles de laurier et des violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 34 % de Sangiovese, 33 % de Cabernet Sauvignon et 33 % de Merlot.
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, porc

Description

La Fattoria Le Pupille comprend quatre vignobles d'une superficie totale de 75 hectares, répartis comme une mosaïque dans la Maremme et faisant partie d'une exploitation agricole bien plus grande, composée d'oliveraies, de champs de céréales, de prairies et de forêts de chênes. Le cœur du domaine - la cave à vin construite dans le style méditerranéen - se trouve au bord d'une route de campagne qui traverse le paysage de collines aux courbes douces à l'est de Grosseto, en Toscane. Elisabetta Geppetti a fait ici œuvre de pionnière dans les années 1980, lorsqu'elle a décidé de devenir viticultrice à un âge encore précoce. Le domaine s'est fait connaître au-delà de la région à partir de 1987 avec le lancement du vin aujourd'hui légendaire "Saffredi". Aujourd'hui, la fille aînée d'Elisabetta, Clara Gentili, est copropriétaire du domaine.

Le Pelofino Rosso est un assemblage équilibré de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot. Les raisins proviennent des quatre vignobles et sont récoltés entre début septembre (Merlot) et début octobre (Cabernet). Pour extraire les substances colorantes, aromatiques et tanniques souhaitées, on laisse macérer les baies pendant 15 jours. Le vin fermenté passe ensuite cinq mois dans des cuves en acier et est mis en bouteille en quantités annuelles de 30.000 bouteilles.