

FATTORIA LE PUPILLE



SAFFREDI

IGT MAREMMA TOSCANA



Informazioni tecniche

Varietà: 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Petit Verdot

Superficie dei vigneti: 6 ha

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione vigneti: ovest, nord/ovest

Tipologia del terreno: il terreno è mediamente calcareo, scarso di sostanze organiche, povero d'argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 4000 ceppi/ettaro

Data di impianto: 1980

Resa uve/ettaro: 60 qli

Periodo della vendemmia: metà settembre per Merlot e fine settembre-inizio Ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

In cantina: L'uva viene raccolta manualmente e giunge in cantina in cassette. Previo passaggio su nastro di cernita subisce diraspa pigiatura. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a

Saffredi nasce nel 1987 dal vigneto, nei dintorni di Magliano, impiantato 7 anni prima dal mentore di Elisabetta, Fredi, e dal suo caro amico Giacomo Tachis. Fredi non ha mai potuto assaggiare i frutti della sua vigna, per questo Elisabetta ha voluto dedicare questo vino al nonno delle sue figlie. Saffredi dalla sua uscita diventa in pochi anni il mito che è ancora oggi.

Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino impenetrabile, dai riflessi porpora caratterizza questo importante vino. Il maestoso corpo si evidenzia già dalla sua densità nel bicchiere. Al naso i profumi di frutti rossi, ribes, more si fondono con gli aromi speziati di chiodi di garofano, cannella e una leggero sentore di vaniglia.

In bocca corpo rotondo e vellutato avvolge tutti i sensi e si equilibra con un ottimo nerbo tannico.

La lunga persistenza permette di godere appieno la complessità aromatica su cui predomina la parte

Abbinamenti

Ottimo per piatti importanti ed elaborati, carni rosse e Cacciagione.

temperatura controllata (max 28°C). La fermentazione malolattica segue quella alcolica, il vino affina poi 18 mesi in barrique, 75% nuove e 25% di secondo passaggio. Viene imbottigliato dopo una leggera filtrazione cui segue affinamento in bottiglia.

Produzione media annua: 30.000 bottiglie