FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

POGGIO VALENTE 2014

IGT TOSCANA ROSSO

Questo Cru di Morellino affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta. Il progetto è ancora una volta incentrato sul Sangiovese, e l'annata 2012 che lo vede assoluto protagonista, ne costituisce testimonianza.

Denominazione: IGT Toscana Rosso
Varietà: 100% Sangiovese
Alcool: 14%
Acidità Totale: 5,5 g/L
Ubicazione vigneti: vigneto Poggio Valente (Pereta,Magliano in Toscana) altitudine 280 m.s.l.m.
Esposizione vigneti: sud-ovest
Superficie vigneti: 14 ha
Tipologia del terreno: terreno estremamente collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria, quest'ultima conferisce equilibrio e una trama setosa ai tannini.
Data di impianto: dai primi anni '70 per gli impianti più vecchi ai primi anni 2000 per quelli più recenti
Densità di impianto: 4500 piante/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato
Resa uva/ettaro: 80 qli
Vendemmia: fine Settembre
Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox
Tempo di macerazione: 25 giorni
Maturazione: 15 mesi in tonneaux da 500 e 600 l
Produzione: 20.000 bottiglie
Formati: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 9 l
Prima annata prodotta: 1997
Profilo: La vinosità è la nota che spicca per prima e che evolve successivamente su sentori dei ciliegia sotto spirito. Note fresche e balsamiche preparano già ad una bocca di grande persistenza. Annata di forte impatto.
Abbinamenti: si esprime al meglio se abbinato con cacciagione o tagli importanti di carne.

Piagge Del Maiano 92 A - 58100 Grosseto (GR) | Tel. + 39 0564.409517 | Fax + 39 0564.409519 | E-mail info@fattorialepupille.it | Web www.fattorialepupille.it