

Le Pupille 2021

IGT TOSCANA SYRAH

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	IGT TOSCANA SYRAH
VARIETÀ:	100% Syrah
UBICAZIONE VIGNETI:	Vigna del Palo, Pian di Fiora
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Pian di Fiora: tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; Vigna del Palo: deriva dalla disgregazione di roccia arenaria, sciolto, fresco.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	8 - 16 settembre
TECNICA DI FERMENTAZIONE:	In tonneau aperti da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L
TEMPO DI MACERAZIONE:	5 mesi
AFFINAMENTO:	12 mesi in barili francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia
PROFILO:	Rosso rubino lucente. Bouquet ampio che si apre con note di more e mirtillo in confettura avvolti da sentori di macchia mediterranea, legno di cedro e vaniglia. Al sorso si distingue per il gusto caldo e la succosità ai frutti rossi, il tannino è fitto ed elegante. Finale lungo con richiami di liquirizia e pepe.
ABBINAMENTO:	Tagliolini al ragù d'agnello; coscia d'anatra alle erbe

ACIDITÀ TOTALE:
4,42 g/L

ALCOL:
15 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
Sud-Ovest,
Nord-Est

SUPERFICIE VIGNETI:
1,5 ha, 0,5 ha

PRODUZIONE:
2700 bottiglie

FORMATI:
0.75 L, 1.5 L

DATA DI IMPIANTO:
2002 (Vigna del Palo); 2000 (Pian di Fiora)

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5200 p/ha

RESA UVA/ETTARO:
40 qli/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
2015



L'intuizione di Elisabetta Geppetti di poter dar vita a un grande Syrah in Maremma comincia a diventare realtà già nei primi anni 2000 quando impianta a Fattoria Le Pupille due vigne con questa nobile varietà.

Seguono anni di selezione e vinificazioni i cui risultati confermeranno che la strada intrapresa è quella giusta. Nasce così Le Pupille, un vino che svela le inesplorate potenzialità della Maremma e che esprime l'eleganza e la finezza dello stile di Fattoria Le Pupille.