

Pelofino 2024

IGT TOSCANA ROSSO

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	IGT TOSCANA ROSSO
VARIETÀ:	60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
UBICAZIONE VIGNETI:	varia
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Si passa da un terreno argillo-limoso fino ad arrivare a terreni franco-sabbiosi con una buona presenza di rocce galestrose
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato, guyot
VENDEMMIA:	Prima metà di Settembre per il Merlot e per il Sangiovese, prima settimana di Ottobre per il Cabernet Sauvignon.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	24°C in acciaio inox
TEMPO DI MACERAZIONE:	15 giorni
MATURAZIONE:	5 mesi in acciaio
PROFILO:	Rosso rubino luminoso. Al naso esprime profumi di frutti rossi, lamponi, fragoline e agrumi rossi con note di pepe bianco ed erbe officinali. Il sorso è caldo e succoso, di giovanile leggerezza e buon equilibrio. Lungo nei ricordi di frutta rossa fresca e croccante.
ABBINAMENTO:	Tagliere con salumi e formaggi della tradizione, Pizza Margherita

ACIDITÀ TOTALE:
4,92 g/L

ALCOL:
12,5 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
varia

SUPERFICIE VIGNETI:
varia

PRODUZIONE:
27.000 bottiglie

FORMATI:
0,75 L

DATA DI IMPIANTO:
2001 - 2016

DENSITÀ DI IMPIANTO:
6500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
90 qli/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
2006



Pelofino è l'espressione giovane e vibrante di Fattoria Le Pupille. È un vino fruttato e morbido in cui il vitigno principe della Toscana - il Sangiovese - sposa armonicamente varietà internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.