

Saffredi 2023

IGT TOSCANA ROSSO

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
VARIETÀ:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
UBICAZIONE VIGNETI:	Vigneto Saffredi (Pereta), altitudine 280 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Suolo di origine arenaria, ricco di galestro e minerali ferrosi; scarsa sostanza organica; argille presenti dopo i 30 cm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato – vigna vecchia, guyot – vigna nuova
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre per il Merlot, ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	26°C in acciaio inox
TEMPO DI MACERAZIONE:	30 - 45 giorni
MATURAZIONE:	18 mesi in barriques di rovere francese, nuove per il 70% del totale
PROFILO:	Rubino intenso e luminoso. Profilo olfattivo molto elegante, con sentori di amarena, ribes nero, confettura di mirtillo, anice, pepe verde e sigaro. Al palato armonico, caldo con tannini di grande finezza, fitti e integrati. Molto persistente.
ABBINAMENTO:	Filetto alla Rossini

ACIDITÀ TOTALE:
5,17 g/L

ALCOL:
15 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
Sud-Ovest vigna vecchia, Sud-Est vigna nuova

SUPERFICIE VIGNETI:
20 ha

PRODUZIONE:
50.000 bottiglie

FORMATI:
0,75 L, 1,5 L, 3 L,
6 L, 12 L, 18 L

ANNO DI IMPIANTO:
vigna vecchia:
1985, vigna
nuova: 2006

DENSITÀ DI IMPIANTO:
4000 piante/ha

RESA UVA/
ETTARO:
50 q

PRIMA ANNATA
PRODotta:
1987



Saffredi è da sempre l'icona di Fattoria Le Pupille. Nato dal desiderio e intuizione di Elisabetta, che con il prezioso aiuto di Giacomo Tachis, voleva produrre un grande vino in Maremma ed è una dedica speciale a Fredi, colui che ha ispirato la sua passione per il vino.