

FATTORIA LE PUPILLE



LE PUPILLE 2016

IGT TOSCANA SYRAH

Le Pupille è frutto del grande amore di Elisabetta per il Syrah e del forte desiderio di Clara di realizzare il sogno di produrre un grande vino dedicandosi personalmente alle varie fasi dell'intero progetto. Questo vino esprime un dualismo per la presenza di uve da due diverse vigne di provenienza, due vinificazioni diverse, nonché di due diverse generazioni: madre e figlia che guidano unite l'azienda con amore e dedizione.



Denominazione: IGT TOSCANA SYRAH

Varietà: 100% Syrah

Alcol: 14,0%

Acidità Totale: 5,4 g/L

Ubicazione vigneti: Vigna del Palo, Pian di Fiora

Esposizione vigneti: Nord-Est

Superficie vigneti: 1,5 ha, 0,5 ha

Tipologia del terreno: **Vigna del Palo:** deriva dalla disgregazione di roccia arenaria, sciolto, fresco; **Pian di Fiora:** tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso;

Data di impianto: 2002 (Pian di Fiora), 2000 (Vigna del Palo)

Densità di impianto: 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 40 qli/ha

Vendemmia: fine agosto, inizio settembre

Temperatura di fermentazione: 26°C in tonneau aperto da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L

Tempo di macerazione: 5 mesi

Affinamento: 12 - 15 mesi in barriques francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia

Produzione: 3.600 bottiglie

Formati: 0.75 l

Prima annata prodotta: 2015

Profilo: Manto rubino denso; ventaglio profondo e complesso composto di pepe nero, radice di liquirizia, cacao amaro, note che richiamano il cuoio delle conchiglie toscane. Già al primo assaggio ammalia per la sua freschezza ed eleganza. Perfettamente bilanciato, si espande morbido su note di erbe officinali e speziate. Finale lungo e persistente.

Abbinamento: Oca in umido, palamita alla mediterranea