FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

Poggio Valente 2011

Morellino di Scansano DOCG Riserva

Questo Cru affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta, Scansano. Il progetto è stato ancora una volta incentrato sul Sangiovese, diventando la massima espressione del *terroir* maremmano.

Denominazione: Morellino di Scansano Riserva DOCG
Varietà: 95% Sangiovese, 5% Merlot
Alcool: 14,5%
Acidità Totale: 5,4 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 molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria.
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 q
Vendemmia: fine Settembre
Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox
Tempo di macerazione: 25 giorni
Maturazione: 20 mesi in barriques: 40% nuove e 60% di secondo passaggio
Produzione: 26.500 bottiglie
Formati: 0.375 L., 0.75 L., 1.5 L., 3 L.
Prima annata prodotta: 1997
Profilo: Rosso rubino tendente al granato. All'olfatto confettura di more e a seguire tè nero e liquirizia. Finale con sentori di sottobosco. Grande morbidezza al palato, frutta rossa matura bilanciata da note speziate. Pronto da bere.
Abbinamenti: Buccia di Rospo, cacciagione, risotto al radicchio