

FATTORIA LE PUPILLE



RISERVA 2015

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA

La Riserva rappresenta le radici di Fattoria Le Pupille. È il primo vino aziendale ad essere stato prodotto e commercializzato, nell'ambito del neocostituito disciplinare del Morellino di Scansano, ponendo le basi per un legame profondo con la denominazione.



Denominazione: Morellino di Scansano Riserva DOCG

Varietà: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

Alcool: 14,5%

Acidità Totale: 5,3 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorio, Vecchie Pupille (Pereta), altitudine 50-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: varia

Superficie vigneti: 14 ha, 1,5 ha, 9 ha, 2,5 ha, 4 ha, 10 ha

Tipologia del terreno: si passa da un terreno argillo-ferroso fino ad arrivare a terreni con una buona presenza di scheletro

Data di impianto: da fine anni '80 per gli impianti più vecchi al 2002 per quelli più recenti

Densità di impianto: da 3750 piante/ha a 6250 piante/ha, a seconda dell'età della vigna

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 85 q/l

Vendemmia: fine settembre per il Sangiovese, prima metà di Ottobre per Cabernet Sauvignon

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 20 giorni

Maturazione: 15 mesi in botti da 10-20-40 hl

Produzione: 55.000 bottiglie

Formati: 0,75 L, 1,5 L, 3L

Prima annata prodotta: 1978

Profilo: Sentori di frutti rossi accompagnati da note balsamiche rinfrescanti. Grande concentrazione e rotondità, ben equilibrati da tannini tesi e persistenti. Il retrogusto chiude in classici sentori di macchia mediterranea.

Abbinamenti: Ottimo con piatti accompagnati da funghi porcini, cacciagione.