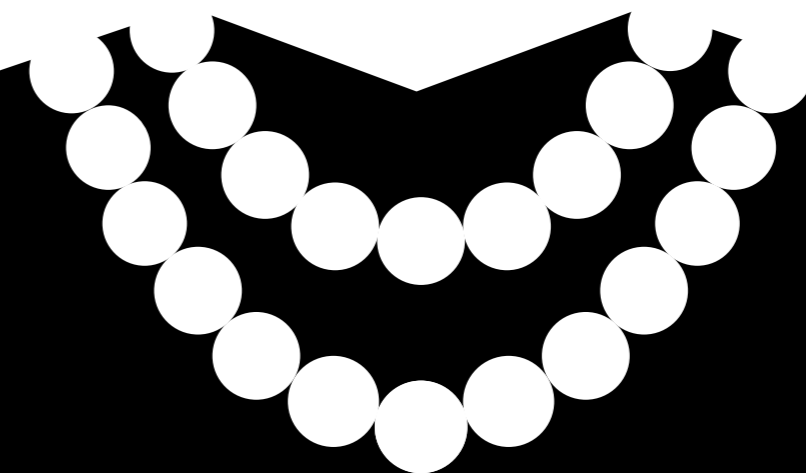
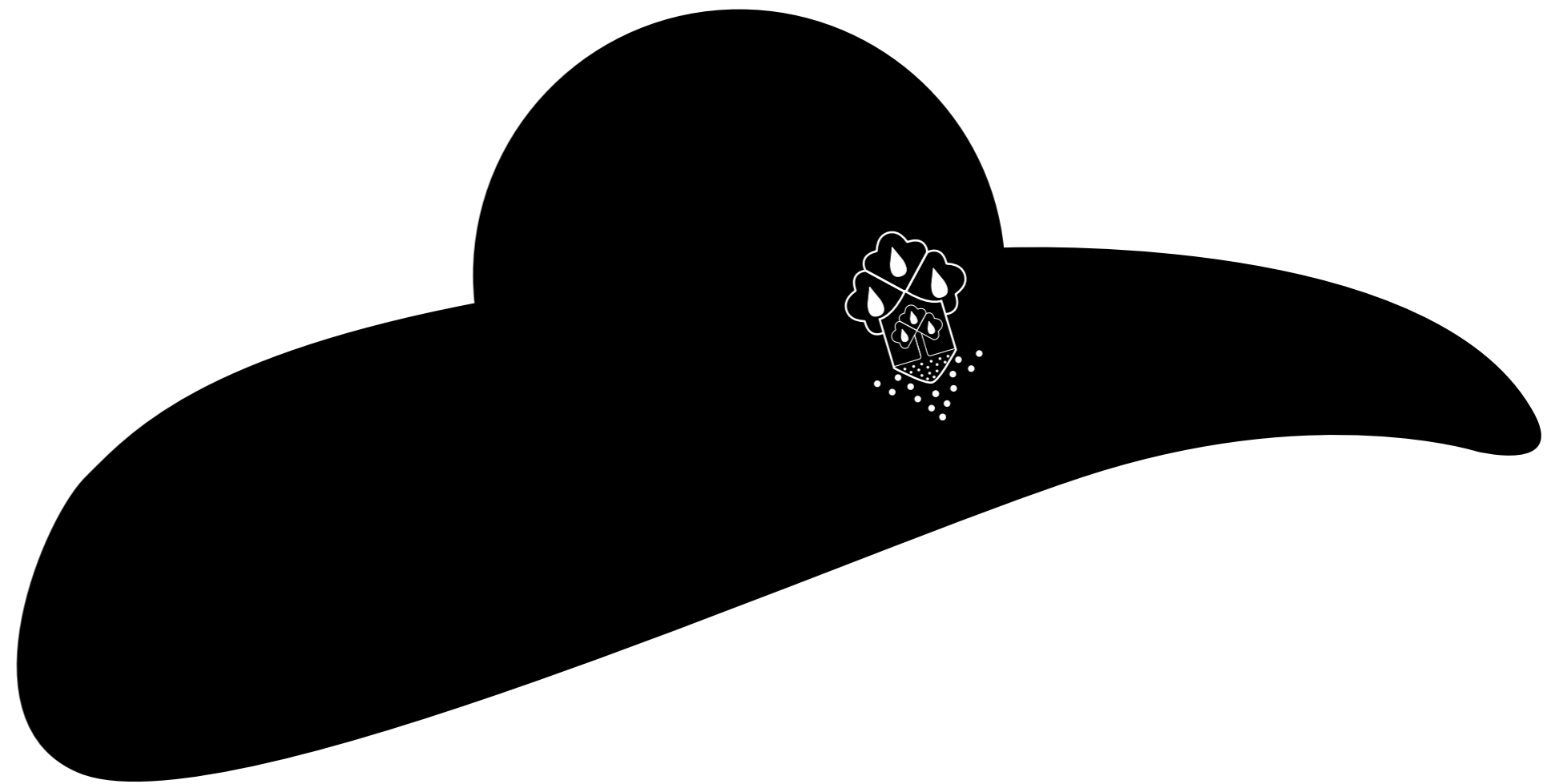


22 VOLTE SAFFREDI

LUCA GRIPPO

Portandosi al di là del Monte Argentario, dove il profumo di macchia marina si fa intensissimo e il tramonto visto dalla battigia riverbera sul mare riflessi cremisi, e andando su per le curve della Statale 323 verso Scansano, ci si trova a Pereta, frazione di Magliano con una bella cinta muraria, una porta merlata, una torre d'epoca medievale, vie lastricate e un terreno ricco di minerali da primato. Tutte queste peculiarità spesso la Toscana le regala al viaggiatore, ma oltre alle bellezze già conosciute, arrivarci dopo quel meraviglioso tramonto costiero, con l'imbrunire già consumato e le luci delle finestre che riscaldano il borgo, fa provare un tantino d'invidia per i fortunati abitanti del posto. Quella che fino a qualche decennio fa veniva definita l'Altra Toscana vitivinicola, fuori dalla storicità del Chianti Classico, di Bolgheri con il suo Sassicaia e Montalcino patria di un Sangiovese superiore, è oggi culla di etichette straordinarie a cominciare dal Morellino di Scansano e da ricchi Supertuscan come il Saffredi di Fattoria Le Pupille, che da quel di Pereta ha fatto scuola.





UNA DONNA AL TIMONE

Elisabetta Geppetti è una signora dall'eleganza sportiva, una donna caratterizzata da una grande simpatia che trasmette attraverso uno sguardo gioviale, che non nasconde tenacia ed entusiasmo. Il grande amore tra la Signora del Morellino – così viene chiamata – e il vino, è sbocciato prestissimo quando nell'85, a soli vent'anni, si trovò a succedere a suo suocero nella gestione aziendale. A dire il vero sino ad allora le bellissime uve che provenivano da un vecchio vigneto di Sangiovese innestato a Cabernet Sauvignon, dovevano andare a migliorare il Morellino Riserva che si produceva. Fu Giacomo Tachis, enologo Maximus e consulente aziendale sin dagli esordi, a sviluppare l'idea di questo vigneto, e sotto la sua guida Elisabetta decise di produrre un nuovo vino da dedicare alla memoria del fondatore Alfredo, che tutti chiamavano Fredi. Così presero luce i primi imbottigliamenti pilota del Saffredi e fu impiantata una nuova vigna di poco più di 4 ettari a Cabernet, con qualche filare di Merlot e Alicante. Fino all'annata 1990 inclusa il vino fu prodotto da solo Cabernet Sauvignon; dall'anno successivo una piccola percentuale delle uve provenienti dal nuovo vigneto entreranno a far parte del blend, sino ad arrivare all'annata 1995 in cui sarà prodotto solo dalla vigna dedicata. Non si fa fatica a ricordare che prima dell'exploit del Saffredi 1990 - annus mirabilis per l'Italia vinicola - la Maremma grossetana era appena conosciuta dalla stampa internazionale, erano tempi in cui si parlava di Sassicaia e non ancora di Bolgheri e almeno fino a metà anni '80 la zona non era considerata particolarmente vocata alla qualità, pur essendo fonte di approvvigionamento per produttori provenienti da altre aree. Accanto ad Elisabetta nel corso degli anni si sono avvicinati illustri enologi e con loro sono avvenute lente metamorfosi stilistiche; nel 1996 Tachis esce di scena e complice quest'avvenimento assieme ad un'annata complicata, il vino non prende vita (questa sarà ad oggi l'unica annata che manca nella storia dell'etichetta). Dal 1997 al 1999 incluso è Riccardo Cotarella con il suo stile inconfondibile a dare i dettami in cantina, poi con il nuovo Millennio è sbocciata una collaborazione durata dieci anni con Christian Le Sommer, enologo di Château Latour fino al 1996 e con lui il Syrah prende il posto dell'Alicante nel blend. Oggi è l'Armani del vino Luca D'Attoma a prendersi cura del Saffredi; il 2012, ancora in legno, è la sua prima annata e i presupposti sono meravigliosi, d'altro canto il suo è un approccio molto rispettoso, esaltazione del terroir e ricerca di un'ancora maggiore longevità i suoi crucci.

IL VIGNETO, IL SUOLO, LA LAVORAZIONE

La vigna Saffredi ospita Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. È posizionata a 250 metri slm, gode di un'esposizione eccellente ovest/nord-ovest, allevata a cordone speronato con densità di 4.000 piante per ettaro e guarda il mare, il Monte Argentario, l'Isola del Giglio e Talamone. L'influenza del Mar Tirreno è palese: generalmente in estate la ventilazione è continua, ed in virtù di ciò si crea una significativa escursione termica che permette alle uve, anche in annate calde, di giungere in epoca di vendemmia a piena maturazione senza subire stress. A differenza



dei suoli argillosi diffusi in alcune zone della costa Toscana o della Bassa Maremma, qui il terreno è costituito principalmente di arenaria, una roccia molto porosa facilmente sgretolabile; sono quindi terreni sciolti, scarsamente calcarei, con poca sostanza organica e poveri d'argilla, che danno vita a vini sì di struttura ma al contempo fini, con raffinati bouquet che richiamano più i Bordeaux di Pauillac che i tipici campioni maremmani. La vendemmia manuale si svolge a partire da metà settembre per il Merlot, a seguire il Syrah ed infine tra fine settembre e i primi di ottobre il Cabernet Sauvignon, con una resa media ad ettaro che si attesta sui 50/60 quintali di uva. Per non eccedere in struttura e guadagnare in longevità, si sta duramente lavorando in vigna per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici degli ultimi anni, cercando piuttosto una linearità nella coltivazione della vite e nell'epoca della vendemmia, come pure in affinamento. A tal proposito si sta valutando l'aggiunta di Petit Verdot al blend; la Maremma è una zona piuttosto calda e il precoce Merlot necessita di molte attenzioni perché non maturi eccessivamente dando tannini asciutti, mentre il Petit Verdot è più tardivo del Cabernet Sauvignon e potrebbe conferire un tocco di sapidità e acidità in più e quindi maggiore longevità al vino. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura non superiore ai 32 gradi centigradi; la maturazione è svolta in inox per 4 mesi e successivamente affidata a barrique di rovere francese al 75% nuove per un periodo di 15/18 mesi. L'imbottigliamento senza filtrazione avviene quindi a 24 mesi dalla vendemmia, segue l'affinamento per un anno in bottiglia.

■ FATTORIA LE PUPILLE

Loc. Piagge del Maiano, 92a

58100 Istia d'Ombrone (GR)

Tel. 0564 409517

Fax 0564 409519

www.fattorialepupille.it

info@fattorialepupille.it



LA DEGUSTAZIONE VERTICALE, OLTRE AD ESSERE APPASSIONANTE, È ASSOLUTAMENTE L'UNICA STRADA PER CAPIRE UN VINO. VIAGGIANDO A RITROSO NELLA VITA DI QUESTO SPENDIDO SUPERTUSCAN, SI HA LA POSSIBILITÀ DI COMPRENDERE I MOLTEPLICI CAMBIAMENTI DI STILE E I LENTI MUTAMENTI PRODUTTIVI LEGATI ALL'ANDAMENTO CLIMATICO DI OGNI SINGOLA ANNATA, VERA CROCE E DELIZIA DI OGNI APPASSIONATO. SOLO COSÌ SI POTRÀ PENETRARE L'ANIMA DEL ROSSO PIÙ RAPPRESENTATIVO DELLA MAREMMA MERIDIONALE E CREARE QUELLA GIUSTA EMPATIA CON UN VINO CHE ANCHE NEI MILLESIMI PIÙ AVVERSI È CAPACE DI RIPORTARE FEDELMENTE NEL BICCHIERE IL SUO TERRITORIO. A VENTISETTTE ANNI DALLA PRIMA ANNATA IL SAFFREDI AFFRONTA SENZA SCOMPORSI ECCESSIVAMENTE I CAMBIAMENTI CLIMATICI DEGLI ULTIMI TEMPI, CHE A DETTA DI LUCA D'ATTOMA SARANNO FRONTEGGIATI DA UNA RIDUZIONE DELLA QUOTA DI MERLOT NELL'UVAGGIO IN FAVORE DEL PIÙ TARDIVO PETIT VERDOT.

PER QUANTO RIGUARDA GLI ABBINAMENTI, IL SAFFREDI SPOSA IN TAVOLA UNA MIRIADE DI PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, MA SE DOVESSIMO ELEGGERNE UNA, PER LE ANNATE FREDE ACCOSTIAMOLO AD UN PICCIONE IN TEGAME, PER QUELLE PIÙ CALDE AD UN BUON COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO.

1987 | OTTANTOTTO |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 100% - 13%
4.000 bottiglie prodotte

Annata dal clima tendenzialmente regolare: temperature nella media e qualche precipitazione nel periodo primaverile. Estate calda e secca. Raccolta effettuata nella prima settimana di ottobre. La prima annata prodotta porta la firma di Tachis (consulente in azienda già dal 1978), che persegue l'idea di eleganza. I Saffredi prodotti sotto la sua supervisione sono cremosi ma mai grassi e ciò è dovuto alla fisionomia del terreno poco argilloso, alla vendemmia eseguita a maturazione non completa delle uve, all'utilizzo di poco legno nuovo (il 60% di secondo e terzo passaggio). Granato luminoso, con sfumature arancio. Naso dalle tinte marcate, floreali dapprima, poi più profonde: profumi di violetta, liquirizia, arancia tarocco e cannella, impreziositi da una nota salmastra e di arbusti bruciati. In bocca ha buon corpo e rispondenza olfattiva; l'apparato fresco-sapido non ha ceduto di una virgola cadenzando l'assaggio, sino ad un finale limpido e duraturo giocato su note affumicate.

1988 | OTTANTASETTE |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 100% - 13%
5.000 bottiglie prodotte

Annata calda e soleggiata, secca soprattutto nei mesi estivi, dove la ventilazione ha notevolmente aiutato l'escursione termica. Veste simile al campione precedente ma un po' meno intensa nel colore e profilo olfattivo leggermente più statico. Il bouquet si districa tra ricordi di macchia marina (elicriso su tutti), note dolci di confettura di lamponi, petali di rose, china e vegetale nobile,

per poi rivelare un'intricata matassa di fresca balsamicità (canfora e menta). Al palato è anch'esso ben teso, di media struttura, con vitale tannicità appena asciugante ed asse naso-bocca perfettamente rispettato. Chiude su eleganti note boisé.

1989 | OTTANTANOVE |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 100% - 13%
4.600 bottiglie prodotte

Il clima è stato caratterizzato da un'estate molto secca e calda. A differenza di zone più interne della Toscana dove si è sofferto per le ripetute precipitazioni, qui le piogge sono giunte solo a settembre lasciando spazio al recupero vegetativo che ha favorito una buona maturazione dei tannini.

Abbigliato di un bel granato pieno, sfumato sull'unghia. Naso d'impatto, espressivo e davvero profondo; sa di rosa appassita, visciola, liquirizia in pastiglia e salamoia, poi accenni balsamici e macchia marina e cupi ricordi di grafite e goudron a delineare il sottofondo. La bocca è sostenuta dalla freschezza che assieme ad una massa fenolica ben disciolta, aiutano a sorreggere un'ottima struttura. La traboccante sapidità precede la lunga chiusura, su toni di paglia, oliva nera e ferro.

1990 | NOVANTATRE |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 100% - 13%
5.000 bottiglie prodotte

Splendida annata con poche piogge estive e molto sole, uve coccolate dalle brezze marine. Raccolta anticipata all'ultima settimana di settembre. Il millesimo che consacra a livello internazionale il Saffredi è colorato di granato netto, con lievi pennellate arancio sui bordi. Il profumo è

spettacolare in quanto a finezza, dove vanno a confluire sensazioni già percepite nei precedenti campioni ma ancor più nitide ed integre. Il bagaglio odoroso si apre con note di goudron e rosa appassita che potrebbero apparire crepuscolari, se non fosse per l'appassionante leggerezza di profumi che presto rivela. Lampone, fragoline di bosco, tabacco da sniffo e ancora arancia, vegetale nobile e tratti mediterranei di macchia marina e capperi. Al gusto, assieme a florido corpo porta una nobile dote territoriale richiamata dalla consueta sapidità salmastra, intercalata da viva acidità. Distende infine un tannino di precisa integrazione e persistenza notevolissima. Appare come un vino senza tempo.

1991 | OTTANTASEI |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Alicante 5% - 12,5%

6.800 bottiglie prodotte
Primavera molto fresca ed estate secca e siccitosa. Nessuna precipitazione da maggio a settembre. Raccolta effettuata tra il 15 settembre e il 10 ottobre. Si lascia la strada del Cabernet Sauvignon in purezza, utilizzando le uve della nuova vigna impiantata nell'86. Compatto con minime sfumature di evoluzione color melagrana e naso tenebroso: ferro, salamoia, ruggine, rabarbaro, china e goudron, poi sensazioni silvestri di fungo e sottobosco e tipici tratti di menta e macchia mediterranea con incursioni di cardamomo. Al gusto appare snello e scalpitante, decisamente fresco e tartarico, dalla carica fenolica importante ma ben integrata; dà come l'impressione di avere un'anima giovane in un corpo comunque maturo.



1992 | OTTANTACINQUE |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 78%, Merlot 17%, Alicante 5% - 12%

8.000 bottiglie prodotte
Clima caratterizzato da una primavera regolare; giugno piovoso, estate comunque calda e asciutta. Piogge ad ottobre e conseguente rallentamento della maturazione delle uve. Annata difficile in tutta Italia. Viene fondato il Consorzio del Morellino di Scansano ed Elisabetta Geppetti è eletta Presidente. Granato luminoso, dall'orlo aranciato. Ensemble odoroso contrassegnato da profumi di viola mammola, tabacco, sottobosco, tè nero, fungo, bastoncino di liquirizia, legna arsa, cenni foxy e un sottofondo fruttato. Scende la gradazione alcolica ma l'assaggio resta pieno e rigoroso, pecca però un tantino in freschezza e dinamicità. Completa il tutto un epilogo di media lunghezza, dove toni di china e torba sono padroni del campo.

1993 | OTTANTASETTE |

Rosso Vdt - Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 18%, Alicante 7% - 12%

9.500 bottiglie prodotte
Annata regolare, con primavera soleggiata e scarse precipitazioni, estate calda e stabile. Raccolta effettuata tra il 18 settembre e il 12 ottobre. Lo stile di quegli anni è inequivocabile: vini eleganti, freschi quindi longevi, dalla gradazione alcolica contenuta: per ottenere ciò Tachis disponeva la raccolta delle uve a stadio di maturazione non eccessiva. Granato molto luminoso, riflessi arancio sui bordi. Naso variegato ed eloquente, declina profumi di torrefazione accompagnati da una nitida nota floreale. Emerge l'aroma di sottobosco ma si fa più ombrosa, con ricordi di terriccio e

radici che rinalzano la componente balsamica. Al palato è austero, compatto, tannico, ha cospicua freschezza unita a sapidità quasi salina. Sfuma in chiusura su toni di cioccolato alla menta.

1994 | OTTANTANOVE |

Rosso Igr - Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25%, Alicante 5% - 13,5%

12.000 bottiglie prodotte
Annata regolare caratterizzata da primavera soleggiata, intervallata da qualche pioggia, estate asciutta e ben ventilata. Raccolta effettuata tra il 10 settembre e il 6 ottobre. La crescente apertura verso mercati internazionali impone il passaggio all'Igr e come da tendenza l'aumento della quota di Merlot nell'uvaggio. Manto granato pieno, dal bordo color mattone, di pingue consistenza. Incarna bene il territorio svelando un naso caldo e mentolato al contempo. S'impunta inizialmente su sensazioni di prugna secca e liquirizia, poi cede il passo a toni di erbe aromatiche, ricordi fruttati di arancia e frutti selvatici e impetuose folate balsamiche. Sorso succoso, pieno e voluminoso, ben più rotondo di quanto i profumi potessero far presagire. L'asse fresco-sapido resta comunque un buon supporto di un tannino smussato. Ricco e lungo il finale su toni di rovere ed erbe di campo.

1995 | OTTANTASETTE |

Rosso Igr - Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Alicante 5% - 13,5%

15.000 bottiglie prodotte
Annata fresca: la primavera si è fatta aspettare e l'estate è stata tarda e incostante con temperature non troppo elevate. Raccolta effettuata tra il 20 settembre e il 12 ottobre. Ultimo vino a firma

Tachis. Veste granato pieno con lievi sfumature ai bordi, consistente. Naso fuori dal coro, appare come un'intensa voce solista. Sa di fresche sensazioni di buccia di mela, fragoline di bosco e melagrana, poi cipria, resina e una traccia minerale ferrosa. Bocca dicotomica, richiama sensazioni territoriali di macchia marina, mettendo in evidenza una freschezza centrale supportata dal tannino e smaccata sapidità. Durevole persistenza.

1997 | OTTANTOTTO |

Rosso Igr - Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%, Alicante 5% - 13,5%

19.000 bottiglie prodotte
Comincia la collaborazione con Riccardo Cotarella e aumenta il numero di bottiglie prodotte. Annata sopravvalutata in Toscana (si parlò di annata del Secolo), dall'andamento molto particolare: a metà aprile improvviso freddo con temperature invernali. Da maggio si torna a livelli stagionali, fino ad un'estate calda e secca. Raccolta tra il 10 settembre e il 6 ottobre. Rubino denso con riflessi granato. Il naso perde contatto con il territorio e diventa meno espressivo; si apre con insolite note di stampo vegetale per virare su più caldi ricordi di frutti di bosco e soffi di china. Il calore che ci si attende non traspare in bocca, dove a condurre il gioco è una distinta sapidità e tannino fuso alla materia. Ottima persistenza con tema olfattivo ben reiterato.

1998 | OTTANTASETTE |

Rosso Igr - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Alicante 5% - 13,5%

20.000 bottiglie prodotte
Annata particolare: ad un inverno umido e non

troppo rigido è seguita una primavera fresca ed un'estate piovosa fino a luglio, che ha fermato la maturazione delle uve. Agosto e settembre caldi. Raccolta effettuata tra il 10 settembre e il 10 ottobre. Sale la quota di Merlot nel blend e il vino acquisisce maggiore rotondità. Rubino intenso, vivo e impenetrabile con lievi nuance granato. Il naso torna imperioso e insiste su ricordi di arancia, goudron, note terragne di humus e radici e richiami di ciliegia nera e kirsch. Bocca dal profilo agile, non eccede in corpo né in spigolosità; lievemente frenato lo sviluppo gustativo che termina con un finale particolarmente ricco di toni mentolati.

■ **1999** | OTTANTOTTO |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Alicante 5% - 13,5%

18.000 bottiglie prodotte

Andamento climatico opposto all'annata precedente, ad un inverno freddo è seguita una primavera mite e soleggiata. Il periodo estivo ha fatto registrare temperature elevate e nessuna precipitazione. Le prime piogge sono arrivate a fine settembre. Raccolta effettuata fra il 12 settembre e il 5 ottobre. Veste rubino di media carica cromatica e unghia tendente al granato. Naso maturo, con forza torna la magnificenza del territorio esprimendo un ritmo olfattivo dettato da note di macchia marina, salamoia, spezie scure, arancia amara e sottobosco, per poi virare su cupi ricordi di fumo e cenere. Il sorso è pieno e profondo, il tono speziato lascia spazio a grande morbidezza, acidità misurata e a tannini compatti e vellutati che ne arricchiscono il gusto. Durevole persistenza su ricordi di ferro.

■ **2000** | NOVANTA |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Alicante 5% - 14%

20.000 bottiglie prodotte

Temperature invernali sopra alla media, primavera soleggiata. Estate calda e conseguente maturazione precoce delle uve. Raccolta effettuata tra il 4 e

il 30 settembre. In cantina subentra l'enologo francese Christian Le Sommer che lascia immutato l'assemblaggio; si comincerà a sperimentare sui legni dall'annata successiva. Rubino scuro tendente al granato. Sfila una carovana di sensazioni che richiamano note officinali e macchia mediterranea in primis, seguite da ricordi di grafite e frutti di bosco. Al sorso è potente e molto vitale, riverberando l'andamento del millesimo: è la massa fenolica di grande estrazione a direzionare l'assaggio, con impuntatura acida e un acuto di tartarica sapidità. I continui echi aromatico-speziati pilotano un finale dalla decisa lunghezza.

Non bisogna farsi ingannare, spesso le annate calde tendono a rallentare la maturazione delle uve, apportando freschezza e longevità.

■ **2002** | NOVANTUNO |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Alicante 5% - 13,5%

21.000 bottiglie prodotte

L'inizio del ciclo vegetativo nel 2002 è stato precoce nonostante l'alternarsi di periodi freddi e caldi. A metà luglio l'invaiaura era molto promettente, poi da fine mese l'estate è stata nuvolosa seppur poco piovosa in Maremma, a differenza di altre zone d'Italia. Raccolta effettuata tra il 18 settembre e il 12 ottobre. Viene da esclamare: "altro che piccola annata!". Rubino intenso che sfuma via via a bordo calice. Svela da subito un naso magnifico: concentra profumi di gelatina di frutti di bosco, fragole e succo di mela rossa; la vivacità fruttata cede poi il passo a ricordi di acqua di rose, lauro e squilli di nobili sensazioni vegetali. Quadro gustativo complesso ed equilibrato, si coglie tannino virile e ponderato calore. In coda sapida mineralità a rallegrare il sorso. Rispondente e molto lungo l'epilogo.

■ **2003** | OTTANTASETTE |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 35%, Alicante 10% - 14%

23.000 bottiglie prodotte

L'annata più calda degli ultimi trent'anni: dopo

un inverno piovoso, da fine maggio fino a settembre in tutta la penisola si sono registrate temperature elevatissime con ridotte escursioni termiche (minima 23 gradi, massima oltre 45). Vendemmia molto precoce per tutte le varietà: Merlot inizio settembre, poi Alicante e a fine mese il Cabernet Sauvignon. Colore in linea con i vini di pari millesimo, granato tendente all'arancio.

Naso sfoltito rispetto alle annate migliori, ricorda frutta sottospirito, pomodoro concentrato, tinte da terziarizzazione avanzata e arbusti bruciati. La bocca supera le aspettative, mancano del tutto note ossidative, rimpiazzate piuttosto da un'inaspettata freschezza e un tannino un tantino verde. Il quadro generale è comunque accogliente.

■ **2004** | NOVANTADUE |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Syrah 5% - 14%

25.000 bottiglie prodotte

Con la 2004 si giunge ad un'altra tappa fondamentale, la sostituzione dell'Alicante con il Syrah, innestando il primo con il secondo. In annate calde l'Alicante può conferire una nota vagamente rustica ed eccessiva potenza gustativa, mentre il Syrah percorre sempre la strada dell'eleganza.

Dopo un inverno piuttosto freddo e umido è seguita una primavera regolare. Estate calda ma con ottima escursione termica. Raccolta terminata il 5 ottobre. Rubino cupo sfumato sull'unghia. Naso assolutamente espressivo, con estrema eleganza regala tonalità già incontrate in altri campioni ma con definizione e pulizia maggiori. China e toni salini, ricordi freschissimi di menta ed eucalipto, un costante profumo di macchia mediterranea, una traccia d'agrumi. Il sorso è perfettamente bilanciato, il tannino di grana finissima si integra a dovere ad una sostenuta acidità; si espande con giusta carica alcolica e flebile sapidità. I continui rimandi olfattivi preannunciano una persistenza che sembra amplificarsi di secondo in secondo.

■ **2005** | NOVANTA |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Syrah 5% - 14%

24.000 bottiglie prodotte

Primavera regolare con sviluppo vegetativo nella norma. È seguita un'estate calda con buona escursione termica. Tra fine agosto e metà settembre si sono succedute brevi piogge e umidità, condizioni che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo. Raccolta effettuata tra il 12 settembre e il 1 ottobre. Come molti vini di pari annata il suo sviluppo in bottiglia è sonnacchioso, promettendo grande evoluzione nel tempo. Veste rubino vivo, consistente. Concedendogli tempo si sbroglia la matassa odorosa ed elargisce fragranti profumi di lamponi e ciliegie, leggiadre sensazioni di rosa e violetta in un algido abbraccio mentolato. In bocca ha estrema grazia fatta di misurata struttura e un deciso grip fresco-tannico che lo rende clamorosamente vitale. Lunga chiusura su toni di torrefazione e frutti selvatici.

■ **2006** | NOVANTADUE |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Syrah 10% - 14%

23.000 bottiglie prodotte

Primavera regolare, estate sbocciata in ritardo. A inizio settembre il calo delle temperature notturne ha rallentato la maturazione, favorendo un ottimo accumulo di tannini nelle bucce. Raccolta effettuata tra il 10 settembre e il 5 ottobre. Il Cabernet Sauvignon e il Merlot pareggiano la quota nell'uvaggio e una nuova etichetta viene disegnata per festeggiare i vent'anni del Saffredi.

Manto rubino nettissimo di grande luminosità. Il naso è dirompente, spaziando da tenebrosi tratti fumé e di grafite a rassicuranti ricordi di matrice fruttata e purissime note di macchia marina. L'intensità olfattiva non si affievolisce facilmente declamando inoltre i toni più dolci del rovere. L'incipit gustativo è virile, il copioso tannino è di trama perfetta e ben armonizzato in una struttura piena, morbida, rallegrata da oculata sapidità. L'insieme risulta elegante,

equilibrato e ben definito. Il finale, dal bell'allungo insiste su ricordi di cedro dei Caraibi.

■ **2007** | NOVANTUNO |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Syrah 10% - 14,5%

21.000 bottiglie prodotte

Estate con temperature nella media stagionale e qualche pioggia ad inizio settembre, hanno portato l'uva a maturare in modo omogeneo ed equilibrato. Raccolta iniziata il 25 settembre e conclusa senza interruzioni il 5 ottobre. Cambia definitivamente la veste grafica dell'etichetta mentre il blend rimane invariato. Meraviglioso uniforme rubino scurissimo, brillante al contempo. Bouquet variegato e appetitoso, sa di frutti di bosco, latte di fico, poi oliva nera e nobili folate vegetali a cui si appaiano profumi smaccatamente balsamici. In bocca è vigoroso, quasi masticabile: il tannino di trama sferica rende il sorso piacevolissimo e accompagna l'assaggio fino ad un gradevole richiamo sapido che si amplifica in chiusura. Appassionante e lunga persistenza su ricordi fumé.

■ **2008** | NOVANTUNO |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Syrah 10% - 14,5%

30.000 bottiglie prodotte

Annata abbastanza equilibrata. Nel corso di un'estate decisamente siccitosa, piogge intense a metà agosto hanno dato respiro alla vigna. Raccolta svolta tra il 15 settembre e il 3 ottobre. Rubino intensissimo che rifrange luce a più non posso.

Il naso si apre su toni opachi di china, rabarbaro e ferro, che spianano la strada a profumi di more e lamponi che assumono le fattezze della frutta appena colta; nitida la componente floreale che richiama la violetta e la rosa rossa su un dolce sottofondo di liquirizia. Il sorso mette in luce seducente trama fenolica e suadente tensione assieme a pennellate di glicerico morbidezza. La lunga persistenza si arricchisce di pregiati richiami fruttati e di caffè per chiudere con una scodata sapida.

■ **2009** | NOVANTA |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Syrah 5% - 14%

31.500 bottiglie prodotte

Una consistente piovosità ha caratterizzato l'inverno e la primavera, è poi seguita un'estate particolarmente calda.

La vendemmia è stata anticipata ed effettuata per tutte le varietà nell'ultima settimana di settembre. Picco massimo di produzione, si superano le 30.000 bottiglie della precedente annata. Rubino acceso, consistente. Impatto olfattivo in piena evoluzione, dà sfoggio di sensazioni vegetali di nobile estrazione, tinte ben delineate di ferro e grafite, rintocchi di frutti di bosco e insistenti note di pepe e mentuccia.

Sfilano come singoli elementi precisi ritorni odorosi, che ingentiliscono una compatta trama gustativa in cui si apprezza un tannino ben estratto, abbondante freschezza e carica calorica incisiva. Persistenza su toni boisé.

■ **2010** | OTTANTOTTO |

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Syrah 5% - 14%

30.000 bottiglie prodotte

Clima fresco e piovoso durante tutto il corso dell'anno, lenta maturazione delle uve e raccolta posticipata, iniziata il 20 settembre e conclusa il 6 ottobre. Pur essendo ancora Christian Le Sommer l'enologo d'azienda, il vino è stato imbottigliato da Luca D'Attoma. Veste rubino concentrato dai bordi chiari.

Il naso è in pienissima evoluzione: a distanza di qualche mese dai nostri assaggi ha guadagnato vitalità e ampiezza d'insieme.

Accanto a profumi floreali esprime ricordi di frutti selvatici, macchia mediterranea e terriccio, assieme a vaporosi toni di tabacco biondo e più netti aromi di moka.

Progredisce anche il sorso, glicerico in attacco, fresco e ben sapido nell'incedere dell'assaggio, completato da un tannino vispo. In un quadro di assoluta concretezza, chiude con toni boisé.

