

FATTORIA LE PUPILLE



SAFFREDI 2016

IGT TOSCANA ROSSO

Saffredi è l'ìcona di Fattoria Le Pupille. Il vino deve la sua nascita ai desideri e alle intuizioni di Elisabetta, che con il prezioso aiuto di Giacomo Tachis, voleva produrre un grande vino in Maremma, zona che fino ad allora non aveva goduto di grande fama vitivinicola. Elisabetta ha voluto dedicare questo vino a Fredi, colui che ha ispirato la sua passione per il vino.



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Alcool: 14,5%

Acidità Totale: 5,3 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto Saffredi (Pereta) altitudine 250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: sud-ovest vigna vecchia, sud-est vigna nuova

Superficie vigneti: 14 ha

Tipologia del terreno: in prevalenza arenaria, poca sostanza organica e scarsa argilla

Data di impianto: vigna vecchia 1987, vigna nuova 2006

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 75 q

Vendemmia: primi di Settembre Merlot; metà Settembre Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 25 giorni

Maturazione: 18 mesi in barriques nuove per il 75%

Produzione: 45.000 bottiglie

Formati: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 9 l, 12 l, 18 l

Prima annata prodotta: 1987

Profilo: Rosso rubino brillante e intenso. Profumi di piccoli frutti maturi supportati da note balsamiche fresche con finale di sottili note dolci. Ottima la rispondenza al gusto con prevalenza delle note balsamiche. Tannini finissimi. Molto persistente.

Abbinamenti: piatti importanti, quali carni rosse e cacciagione. È ottimo altresì con cioccolato fondente ed in ambiente meditativo con eccellenti sigari.