

FATTORIA LE PUPILLE



SAFFREDI 2017

IGT TOSCANA ROSSO

Saffredi è l'icona di Fattoria Le Pupille e con l'annata 2017 festeggiamo non solo il suo 30° anniversario, ma la storia ormai matura e consolidata di Fattoria Le Pupille nell'ambito dei vini italiani di qualità. Questo vino nasce dal desiderio e intuizione di Elisabetta, che con il prezioso aiuto di Giacomo Tachis, voleva produrre un grande vino in Maremma ed è una dedica speciale a Fredi, colui che ha ispirato la sua passione per il vino.



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Alcool: 14,5 %

Acidità Totale: 5,4 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: 1985, vigna nuova: 2006

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato – vigna vecchia, guyot – vigna nuova

Resa uva/ettaro: 50 q

Vendemmia: dal 1° 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 80% del totale

Produzione: 35.000 bottiglie

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

Prima annata prodotta: 1987

Profilo: Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora. Naso molto concentrato con intensi sentori di frutti rossi scuri, come il ribes nero, che si integrano con aromi speziati di chiodi di garofano, cannella e liquirizia. In bocca emerge una tessitura vellutata con tannini rotondi e un ritorno del frutto per un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: ottimo come vino da meditazione oppure abbinato con quaglia brasata ai mirtilli rossi o filetto di manzo al cacao e arancia