

FATTORIA LE PUPILLE



LE PUPILLE 2018

IGT TOSCANA SYRAH

Le Pupille è frutto del grande amore di Elisabetta per il Syrah e del forte desiderio di Clara di realizzare il sogno di produrre un grande vino dedicandosi personalmente alle diverse fasi dell'intero progetto. Questo vino esprime un dualismo per la presenza di uve da due diverse vigne di provenienza, due vinificazioni diverse, nonché di due diverse generazioni: madre e figlia che guidano unite l'azienda con amore e dedizione.



Denominazione: IGT TOSCANA SYRAH

Varietà: 100% Syrah

Alcol: 14,5%

Acidità Totale: 5,5 g/L

Ubicazione vigneti: Vigna del Palo, Pian di Fiora

Esposizione vigneti: Sud-Ovest, Nord-Est

Superficie vigneti: 1,5 ha, 0,5 ha

Tipologia del terreno: **Pian di Fiora:** tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; **Vigna del Palo:** deriva dalla disgregazione di roccia arenaria, sciolto, fresco.

Data di impianto: 2002 (Vigna del Palo); 2000 (Pian di Fiora)

Densità di impianto: 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 40 qli/ha

Vendemmia: 8 - 16 settembre

Tecnica di fermentazione: in tonneau aperti da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L

Tempo di macerazione: 5 mesi

Affinamento: 12 mesi in barili francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia

Produzione: 4.600 bottiglie

Formati: 0.75 l, 1.5 l

Prima annata prodotta: 2015

Profilo: Manto rubino scuro. Bouquet ampio di mirtillo, gelée di more e pepe, con note di grafite e rabarbaro. Il sorso è pieno, il tannino è avvolgente ed elegante. Finitale lungo e balsamico con richiami di frutti neri e liquirizia.

Abbinamento: Costata di manzetta prussiana