



## Fattoria Le Pupille, Toscana IGT Pelofino

- 2019 -


Land: Italië

Streek: Toscane

Appellatie: Toscana IGT

Classificatie:



**Domein:** De naam Le Pupille komt van de twee boerderijen boven op de twee heuvels, die beschouwd worden als de ogen (pupillen) die waken over het middeleeuwse dorp Pereta. Fattoria Le Pupille is een echte pionier in Maremma, het zuidelijke deel van Toscane, en wordt onlosmakelijk gekoppeld aan de productie van rode wijnen. Sangiovese, de druif die wordt beschouwd als de koning van dit domein, neemt 70% van de wijngaarden in en is de ziel van hun bekende Morellino wijnen. Elisabetta Geppetti maakte van dit familiedomein een modern en ondernemend wijndomein, dat vandaag de dag 75 ha wijngaarden bezit, verdeeld als mozaïek tussen de prachtige gebieden van Maremma. In 1987 lanceerden ze hun eerste Saffredi, de wijn die deze regio op de kaart heeft gezet omwille van zijn uitmuntendheid, niet alleen in Toscane, maar ook ver daar buiten. 

**Bodem:** De bodem varieert van een klei en ijzerhoudende ondergrond tot een bodem met een goede aanwezigheid van grind.

**Expositie:** Blend van druiven uit verschillende wijngaarden. Gemiddeld 5200 à 6250 planten per hectare.

**Opbrengst:** 70 000 Flessen per jaar.

**Oogst:** Midden september voor de Sangiovese en Syrah en begin oktober voor de Cabernet.

**Vinificatie:** Gistingstemperatuur van 24°C in inox stalen tanks. Schilnweking gedurende 15 dagen en rijping gedurende 5 maanden in stalen vaten.

**Druivenras:** 50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon en 25% Cabernet Franc.

**Proefnotitie:** Ruby rode kleur. In de neus aroma's van rode vruchten en een hint van cassis, die uitgroeien tot kruidige aroma's. Een jonge rode wijn, fruitig en zacht, die aangenaam is in de mond en goed gestructureerd.

**Lekker bij:** Ideaal bij eenvoudige voorgerechten met sauzen, acquacotta (een typisch gerecht uit Maremma), hoofdgerechten met vlees en kazen.