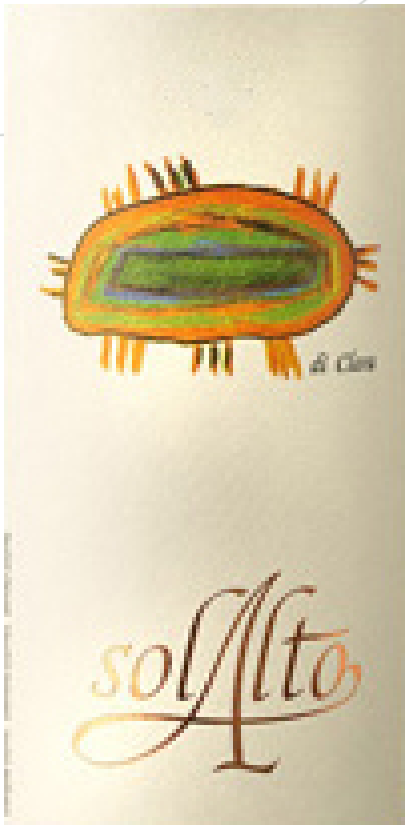
LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Solalto
Millésime	2008
Producteur	Le Pupille
Style de vin	rond, moyennement intense , doux
Appellation	IGP Toscana
Cépages	40% sauvignon, 20% semillon, 40% traminer
Alcohol percentage	15,00% vol
Description	Il y a plus de trente ans, la passion pour le vin d'Elisabetta Geppetti se matérialise dans la Fattoria Le Pupille. Avec l'aide de son époux Stefano Rizzi et des œnologues Giacomo Tachis et Riccardo Cotarella, Le Pupille se transforme en une des étoiles les plus brillantes au firmament du vin italien. De toutes nouvelles caves sont construites à proximité du domaine de production et différents vins y voient le jour. L'aventure commence en 1982 avec le lancement du vin typique de la région : le Morellino di Scansano. Aujourd'hui, on produit toujours un Morellino complètement vinifié dans des cuves en inox, sans élevage sur bois. Le vin est à base de sangiovese, avec un petit apport d'alicante et de malvasia nera. Avec le cru 'Poggio Valente', aussi puissant que velouté, on passe au niveau supérieur. Il s'agit d'un Morellino di Scansano Riserva sans alicante, mais élevé 15 mois dans de grands fûts. Le vignoble de Poggio Valente se trouve un peu plus loin, à Pereta, juste au sud de Scansano. Mais la véritable référence de la maison est un vin culte, le 'Saffredi', un hommage à son père et mentor Fredi qui a aménagé le vignoble dont il provient en 1980, avec Giacomo Tachis. Une IGP Maremma Toscana issue de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot, élevée 18 mois dans des barriques en chêne, dont 75 % de neuves. Depuis quelques années, Clara, la fille aînée d'Elisabetta, aide au domaine. La relève est donc assurée. Le Solalto a une couleur dorée et un bouquet intense d'abricots séchés, de pelures d'orange, de miel...Structure assez grasse, fruit pur et fraîcheur brillante. Longue finale.
Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	Scansano, 5ha, exposition sud-est, 200m d'altitude
Rendement	4500 pieds par ha, 2500 kg/ha
Vendange	lorsque les raisins contiennent suffisamment de sucres et que la pourriture noble apparaisse (botritis), la plupart mi-novembre
Vinification	La fermentation se fait à basse température (15°C) et est arrêtée lorsque le pourcentage d'alcool atteint 13,5°C (via stabilisation tartrique). 18 mois de maturation en bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois de bouteille
Analytique	Alc 13,5°C
Production	15.000 bouteilles





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30