LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Morellino di Scansano Poggio Valente
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	5% alicante, 95% sangiovese
Alcohol percentage	13,00% 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 Morellino di Scansano Poggio Valente a une couleur sombre profonde et un bouquet délicieux de nobles fruits mûrs, avec un côté minéral. Bouche complexe, magnifiques tannins de fruit et superbe équilibre. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Pareta, vignobles de 12 ha plantés en 1970 et en 1996. Altitude moyenne de 280m, orientation sud-est. Sol de sable et de pierres
Rendement	4.500 pieds par ha, rendement maximum de 6.000 kg par ha
Vendange	1ère moitié d'octobre
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox à une température maximale de 32°C. Fermentation malolactique également en cuves inox. Environs 15 mois de maturation en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	15 mois de barriques (40% neuves, 60% 2ème passage)
Analytique	13% Vol.
Production	47.000 bouteilles 0,75