LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Morellino di Scansano Riserva
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	15% cabernet sauvignon, 85% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 Riserva a une couleur rouge profonde et des arômes de fruits rouges et de notes balsamiques. La bouche ronde et concentrée, avece de beaux tanins veloutés. La finale est persistante sur des senteurs de maquis méditerranéen.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Vignoble La Carla (Magliano in Toscana), vignobles Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille (Pereta), altitude 50-250.
Rendement	De 3.750 pieds à 6.250 pieds par ha - 85 quintaux/ha.
Vendange	fin septembre pour le sangiovese et 1ère moitié d'octobre pour le cabernet sauvignon
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox à une température maximale de 26°C. Fermentation malolactique également en cuves inox. Environs 15 mois de maturation en foudres de 10, 20 e 40 hl
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	15 mois de foudres (10 - 20 - 40 hl)
Analytique	14,5% Vol - Ac. 5,3 g/L
Production	55.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93

+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