LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Morellino di Scansano
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	10% alicante, 5% malvasia nera, 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 di Scansano a une couleur violette profonde et un bouquet intense de fruits rouges et de confiture. Vin juteux aux tannins ronds. Finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Pareta, 30 ha au total, exposition sud sud-ouest, à 250m d'altitude. Vignobles plantés en 1970 et 2002
Rendement	Vieux vignobles : 3.750 pieds par ha, nouveaux vignobles : 6.250 pieds/ha, rendement : jamais plus de 8.000 kg/ha.
Vendange	Fin septembre - début octobre
Vinification	Fermentation alccolique en cuves inox à température contrôlée de 27°C. Fermentation malolactique également en cuves inox. Légèrement filtré.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois 95% en cuves et 5% en barrique de 2ieme usage
Analytique	Alc:13% vol
Production	180.000 bouteilles 0,75