LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Poggio Argentato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Le Pupille
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	60% sauvignon blanc, 5% semillon, 10% traminer, 25% petit manseng
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 Poggio Argentato a une couleur jaune canari et une nez exubérant de senteurs de fleurs, de citrons et de fruits tropicaux (ananas). Approche pleine et fruitée, belle acidité et bonne structure. Bouche juteuse et fin de bouche agréable.
Servir sur	apéritif, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Scansano, deux vignobles, un planté en 1990 et l'autre en 2001, 5ha au total, 200m d'altitude, orientation sud-est. Le sol est essentiellement composé de sable et de pierres.
Rendement	4.500 pieds par ha, jamais plus de 3.500kg/ha.
Vendange	fin août, début septembre
Vinification	La fermentation a lieu en cuves inox à un température contrôlée de 18°C. Pas de malolactique. Le vin est ensuite clarifié, filtré et embouteillé.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc: 13% vol
Production	50.000 bouteilles