LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Saffredi
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2040
Producteur	Le Pupille
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	15% alicante, 50% cabernet sauvignon, 35% merlot
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 Saffredi a une couleur intense et un bouquet exhubérant de fruit très mûr, d'épices et légèrement toasté. Les tannins sont nobles et rendent le vin subtil et complexe. Longueur et équilibre exceptionnels.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Magliano en Toscane, vignoble 'Saffredi' de 4ha à orientation ouest à 250m d'altitude. Les vignes ont été plantées en 1980. Le sol est composé d'un peu d'argile et de calcaire.
Rendement	4.000 pieds par ha, maximum 5.000 kg par ha
Vendange	mi-septembre pour le merlot, alicante et cabernet sauvignon dans le courant d'octobre
Vinification	La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à maximum 32°C, suivie par la fermentation malolactique. La maturation a lieu en barriques françaises et américaines pendant 18 mois. Le mis est vin en bouteille avec une légère clarification.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois de barriques (75% neuves, 25% 2ème passage)
Analytique	13% Vol.
Production	23.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 99 Robert Parker: 98 Antonio Galloni: 95