LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Syrah
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
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	100% syrah
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 Syrah a une couleur rouge rubis profond et des arômes de fruits rouges et noirs, avec une note balsamique et des herbes aromatiques. La bouche est fine, très équilibrée et d'une grande fraîcheur. La finale est longue et persistante.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vigna del Palo plantée en 2000 : 1,5ha exposition est. Vigna di Pian di Fiora plantée en 2002 : 0,5ha
Vinification	Les raisins de la vigna del Palo sont vinifiés en tonneaux de 500L e ceux de la vigna di Pian di Fiora en amphores de 500L. Ensuite assemblage des deux masses et passage en tonneaux de 300L de 1er passage pendant 10 mois. Le vin repose enfin 22 mois en bouteilles
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	10 mois en tonneaux de 300L
Production	3.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 97