LICATA
WIJNFICHE

Naam	Solalto
Jaartal	2008
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	40% sauvignon, 20% semillon, 40% traminer
Alcohol percentage	15,00% vol

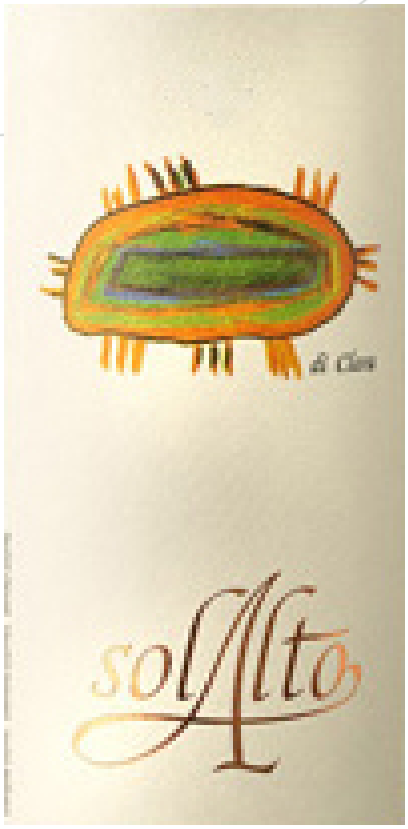


Omschrijving

Meer dan dertig jaar geleden kreeg de wijnpassie van Elisabetta Geppetti vorm in Fattoria Le Pupille. Met de hulp van echtgenoot Stefano Rizzi en oenologen Giacomo Tachis en Riccardo Cotarella werd Le Pupille uitgebouwd tot een van de fonkelende sterren aan het Italiaanse wijnfirmament. Net buiten het productiegebied werd een gloednieuwe wijnkelder uit de grond gestampt waar de verschillende wijnen het levenslicht zien.

Het avontuur begon in 1982 met de eerste lancering van de typische wijn van de streek: Morellino di Scansano. Vandaag wordt er nog altijd een basis-Morellino gemaakt die volledig in inox is gevinifieerd, zonder rijping op hout. De wijn is gebaseerd op sangiovese, die wat hulp krijgt van alicante en malvasia nera. Een trapje hoger staat de krachtige en fluwelige single vineyardwijn 'Poggio Valente', een Morellino di Scansano Riserva die het stelt zonder alicante, maar wel 15 maanden op grote vaten rijpt. De wijngaard Poggio Valente ligt wat verderop in Pereta, net ten zuiden van Scansano.

Vlaggenschip van het huis is de cultwijn 'Saffredi', een eerbetoon aan haar vader en mentor Fredi die de wijngaard waar de wijn vandaan komt, samen met Giacomo Tachis aanplantte in 1980. Een massieve houtgerijpte IGP Maremma Toscana van cabernet sauvignon, merlot en petit verdot die 18 maanden op eiken barriques rijpt, waarvan er 75% nieuw zijn. Sinds enkele jaren helpt ook Clara, de oudste dochter van Elisabetta, mee bij de activiteiten op het domein. De opvolging is verzekerd.



De Solalto heeft een goudgele kleur en een intens boeket van gedroogde abrikozen, sinaasappelschillen, honing, ... Vrij vette structuur, zuiver fruit en knappe frisheid. Lange afdronk.

Serveren bij	zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen
Oorsprong	Scansano, 5ha., zuidoostelijke ligging op 200m
Opbrengst	4500 planten per ha., 2500 kg/ha.
Oogst	nadat de druiven voldoende suikers bevatten en er nobele rotting ontstaat (botritis), meestal half november
Vinificatie	de fermentatie gebeurt aan lage temperatuur (15°C) en wordt stopgezet wanneer er een alcoholpercentage van 13,5°C wordt bereikt (via tartarische stabilisatie), 18 maanden flesrijping alvorens commercialisatie
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden flesrijping
Analytisch	Alc 13,5°C
Productie	15.000 flessen