LICATA
WIJNFICHE

Naam	Morellino di Scansano Poggio Valente
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket
Appellatie	DOCG Morellino di Scansano
Druivensoorten	5% alicante, 95% sangiovese
Alcohol percentage	13,00% 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 Morellino di Scansano Poggio Valente heeft een diep donkere kleur en een heerlijk boeket van rijp nobel fruit en mineraliteit. Complexe smaak met prachtige fruittannines en uitstekende balans. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Pareta, wijngaard van 12ha, deels aangeplant in 1970, de andere helft in 1996, 280m hoog gelegen, oost en zuidoostelijk georiënteerd, vooral zand met veel keien,
Opbrengst	4.500 planten per ha., opbrengst van maximaal 6000kg per ha.
Oogst	eerste helft van oktober
Vinificatie	de fermentatie en maceratie vindt plaats in roestvrije tanks aan maximaal 32°C, malolactische fermentatie in inox, nadien volgt een houtrijping van circa 15 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	15 maanden in barriques (40% nieuw, 60% 2de gebruik)
Analytisch	13% Vol.
Productie	47.000 flessen 0,75