LICATA
WIJNFICHE

Naam	Morellino di Scansano Riserva
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Morellino di Scansano
Druivensoorten	15% cabernet sauvignon, 85% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 Riserva heeft een diepe rode kleur en een complex boeket van pruimen met toetsen van balsamico. In de mond voelt hij rond en vol aan, met mooie fluweelachtige tannines. Bij de afdronk ervaar je uitdrukkelijk de mediterraanse vegetatie.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Wijngaard La Carla (Magliano in Toscana), wijngaarden Maiano en Bozzino (Istia d’Ombrone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille (Pereta), hoogte 50-250m.
Opbrengst	3.750 tot 6.250 stokken per ha - max 8500 kg/ha..
Oogst	eind september voor sangiovese en eerste helft oktober voor cabernet sauvignon
Vinificatie	De fermentatie en maceratie vinden plaats in inox cuves, aan max. 26°C, net als de daarop volgende malolactische fermentatie. Rijping ca. 15 maanden in grote tonnen van 10, 20 en 40 hl
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	14,5% Vol - Ac. 5,3 g/L
Productie	55.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93