LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Morellino di Scansano |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2023 |
| **Producent** | Le Pupille |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOCG Morellino di Scansano |
| **Druivensoorten** | 10% alicante, 5% malvasia nera, 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>De Morellino di Scansano heeft een diepe paarse kleur met een intens boeket van rijp fruit en confituur. Sappige wijn met ronde tannines en fruitige afdronk. Schitterende verhouding prijs/kwaliteit. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees |
| **Oorsprong** | Pareta, 30ha. in totaal, zuid-zuidwestelijke expositie op 250m hoogte, aanplant in 1970 en 2002 |
| **Opbrengst** | 3750 planten per ha, nieuwe wijngaarden 6250 planten/ha, nooit meer dan 8000kg/ha. |
| **Oogst** | eind september tot begin oktober |
| **Vinificatie** | fermentatie in temperatuur gecontrolleerde tanks aan max. 27°C, ook de malolactische gisting in tanks, lichte filtering, |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 8 maanden, 95% in stalen tanks en 5% in barrique van 2de gebruik |
| **Analytisch** | Alc:13% vol |
| **Productie** | 180.000 flessen 0,75 |