LICATA
WIJNFICHE

Naam	Poggio Argentato
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	60% sauvignon blanc, 5% semillon, 10% traminer, 25% petit manseng
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 Poggio Argentato heeft een licht geelgroene kleur en een uitbundige neus met aroma's van bloemen, citrusvruchten en veel tropisch fruit (ananas). Volle fruitige aanzet met frisse zuren en een goede structuur. Sappige smaak met aangename afdronk.
Serveren bij	aperitief, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Scansano, twee wijngaarden 1 aangeplant in 1990, de andere in 2001., 5ha in totaal, op 200m boven de zeespiegel, zuid-oostelijk georienteerd, de bodem bestaat voornamelijk uit zand met veel stenen.
Opbrengst	4.500 planten per ha., opbrengst is nooit meer dan 3500kg/ha.
Oogst	eind augustus, begin september
Vinificatie	de fermentatie vind plaats in temperatuur gecontrolleerde tanks aan 18°C, geen malolactische gisting, nadien wordt de wijn geklaard en gefilterd en gebotteld.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	50.000 flessen