LICATA
WIJNFICHE

Naam	Saffredi
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	15% alicante, 50% cabernet sauvignon, 35% merlot
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 Saffred heeft een intense kleur met een opstuivend boeket van zeer rijp fruit, kruiden en een lichte toast. De tannines zijn nobel en maken de wijn subtiel en complex. Uitstekende lengte en balans.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Magliano in Toscana, 'Saffredi'-wijngaard, 4ha, westelijk oriëntatie, de bodem bestaat uit een beetje klei en kalk, 250m hoogte gelegen, de aanplant vond plaats in 1980.
Opbrengst	4.000 planten per ha., maximum 5000kg per ha.
Oogst	half september voor de merlot, daarna alicante en cabernet sauvignon in de loop van oktober.
Vinificatie	de fermentatie vond plaats in inox tanks aan max. 32°C, nadien volgt de malolactische fermentatie. De rijping vind plaats in zowel franse als amerikaanse barriques en dit gedurende 18 maanden. De wijn wordt gebotteld met een lichte klaring
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in barriques (75% nieuw, 25% 2de gebruik)
Analytisch	13% Vol.
Productie	23.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 99 Robert Parker: 98 Antonio Galloni: 95