

Nom	Solalto
Millésime	2023
Producteur	Le Pupille
Style de vin	rond, moyennement intense, doux
Appellation	IGT Toscana
Cépages	40% sauvignon, 20% semillon, 40% traminer
Pourcentage d'alcool	15,00% vol

Description

Il y a plus de 35 ans, la passion pour le vin d'Elisabetta Geppetti se matérialise dans la Fattoria Le Pupille. Avec l'aide de son époux Stefano Rizzi et des œnologues Giacomo Tachis et Riccardo Cotarella, Le Pupille se transforme en une des étoiles les plus brillantes au firmament du vin italien. Depuis quelques années, Clara, la fille aînée d'Elisabetta, aide au domaine. En 2019, le fils Ettore a également rejoint l'entreprise, succédant au célèbre œnologue Luca D'Attoma en tant qu'œnologue principal du Pupille. L'avenir du domaine est entre de bonnes mains !

L'aventure commence en 1982 avec le lancement du vin typique de la région : le Morellino di Scansano. Aujourd'hui, on produit toujours un Morellino complètement vinifié dans des cuves en inox, sans élevage sur bois. Le vin est à base de sangiovese, et d'un petit pourcentage d'alicante et de cilieggiolo. Avec le cru 'Poggio Valente', aussi puissant que velouté, on passe au niveau supérieur. Il s'agit d'un 100% sangiovese, élevé 15 mois dans de grands fûts.

Mais la véritable référence de la maison est un vin culte, le 'Saffredi', un hommage au père et mentor d'Elisabetta, Fredi, qui a aménagé le vignoble dont il provient en 1980, avec Giacomo Tachis. Un IGP Maremma Toscana issu de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot, élevé 18 mois dans des barriques en chêne, dont 75% sont neuves.

Le Solalto a une couleur dorée et un bouquet intense d'abricots séchés, de pelures d'orange, de miel...Structure assez grasse, fruit pur et fraîcheur brillante. Longue finale.

Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	Scansano, 5ha, exposition sud-est, 200m d'altitude
Rendement	4500 pieds par ha, 2500 kg/ha
Vendange	lorsque les raisins contiennent suffisamment de sucres et que la pourriture noble apparaisse (botritis), la plupart mi-novembre
Vinification	La fermentation se fait à basse température (15°C) et est arrêtée lorsque le pourcentage d'alcool atteint 13,5°C (via stabilisation tartrique). 18 mois de maturation en bouteille avant la commercialisation
Elevage	18 mois de bouteille
Analytique	Alc 13,5°C
Production	15.000 bouteilles

