

Nom	Bianco Toscana Poggio Argentato
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Le Pupille
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	60% sauvignon blanc, 5% semillon, 10% traminer, 25% petit manseng
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Poggio Argentato a une couleur jaune canari et une nez exubérant de senteurs de fleurs, de citrons et de fruits tropicaux (ananas). Approche pleine et fruitée, belle acidité et bonne structure. Bouche juteuse et fin de bouche agréable.
Servir sur	apéritif, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Scansano, deux vignobles, un planté en 1990 et l'autre en 2001, 5ha au total, 200m d'altitude, orientation sud-est. Le sol est essentiellement composé de sable et de pierres.
Rendement	4.500 pieds par ha, jamais plus de 3.500 kg/ha.
Vendange	Fin août, début septembre.
Vinification	La fermentation a lieu en cuves inox à une température contrôlée de 18°C. Pas de malolactique. Le vin est ensuite clarifié, filtré et embouteillé.
Fermeture de bouteille	diam
Production	50.000 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 94

