LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Morellino di Scansano Riserva
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	10% cabernet sauvignon, 90% sangiovese
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 ciliegiolo. 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 Morellino Riserva a une couleur rouge profonde et des arômes de fruits rouges et de notes balsamiques. La bouche ronde et concentrée, avec de beaux tanins veloutés. La finale est persistante sur des senteurs de maquis méditerranéen.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Vignoble La Carla (Magliano in Toscana), vignobles Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille (Pereta), altitude 50-250.
Rendement	6.500 pieds par ha.
Vendange	Fin septembre pour le sangiovese et 1ère moitié d'octobre pour le cabernet sauvignon.
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox à une température maximale de 26°C. Fermentation malolactique également en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	15 mois en grands fûts (chêne de Slavonie) de 20 à 40 hl.
Analytique	Extrait total : 30,36 g/l - acidité totale : 5,04 g/l - sucre résiduel : 0,70 g/l - sulfites : 86 mg/l - pH : 3,40
Production	40.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 95 James Button, Decanter: 92 Falstaff: 92



