LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Morellino di Scansano
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	alicante, ciliegiolo, 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 di Scansano a une couleur violette profonde et un bouquet intense de fruits rouges et de confiture. Vin juteux aux tannins ronds. Finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Pareta, 30 ha au total, exposition sud sud-ouest, à 250m d'altitude. Vignobles plantés en 1970 et 2002.
Rendement	Vieux vignobles : 3.750 pieds par ha, nouveaux vignobles : 6.250 pieds/ha, rendement : jamais plus de 8.000 kg/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Fermentation alccolique en cuves inox à température contrôlée de 24°C. Fermentation malolactique également en cuves inox. Légèrement filtré.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en cuves en inox.
Analytique	Acidité totale : 5,4 g/l
Production	130.000 bouteilles 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)