LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Piemme
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Le Pupille
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% 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 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 Piemme a une couleur jaune doré. Le bouquet offre des notes de fleurs jaunes, d'abricot sec, de fruits secs, de mangue, de thé au jasmin et des échos de romarin et de miel. Bouche pleine et harmonieuse, mise en valeur par l'alternance de fraîcheur et de velouté. Longue persistance, rappelant des arômes de cannelle, de cédrat et d'iode.

Servir sur	charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes
Origine	Vignoble Pian di Fiora (Pereta), altitude 200 - 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Exposition est-ouest. Sol tufacé, avec une bonne présence de pierre, riche en albâtre et avec une petite quantité de craie.
Rendement	6.250 pieds/ha - 40 q/ha.
Vendange	Deuxième partie de septembre.
Vinification	Fermentation alcoolique en tonneaux de 500L à une température contrôlée de 18°C.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 mois en tonneaux, 12 mois en bouteille.
Analytique	Acidité totale: 7,2 g/l
Production	1.200 bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 95 Falstaff: 94 James Suckling, jamessuckling.com: 93

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)