LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Poggio Valente
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Le Pupille
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% 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 Poggio Valente a une couleur sombre profonde et un bouquet délicieux de nobles fruits mûrs, avec un côté minéral. Bouche complexe, magnifiques tanins de fruits et une superbe équilibre. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Pareta, vignobles de 12 ha plantés en 1970 et en 1996. Altitude moyenne de 280m, orientation sud-est. Sol de sable et de pierres.
Rendement	4.500 pieds par ha, rendement maximum de 6.000 kg par ha.
Vendange	Deuxième moitié de septembre.
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	bouchon en liège
Elevage	15 mois de barriques (20% neuves).
Analytique	Acidité totale: 4,99 g/l
Production	38.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 95 robertparker.com: 95 Falstaff: 93 Antonio Galloni, Vinous: 92



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)