

Nom	RosaMati
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Le Pupille
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% syrah
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 Rosamati a une couleur rose léger. Le nez développe des arômes intrigants de pêche blanche, de melon et de fleurs estivales, avec une pointe d'amande. La bouche est sapide, fraîche et bien équilibrée. Belle finale légèrement épicée.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles Vignacci Alta (Pereta), Bozzino (Istia D'Ombro), altitude 50 - 250 m.
Rendement	80 quintaux/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Macération péliculaire pendant quelques heures avant la vinification en inox.
Elevage	10% en barriques neuves pendant deux semaines.
Analytique	Acidité totale: 5 g/l
Production	15.000 bouteilles



FATTORIA LE PUPILLE

ROSAMATI
ROSAMATI
ROSAMATI
ROSAMATI
ROSAMATI