LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Saffredi
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Le Pupille
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% petit verdot
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 Saffredi 2021 présente des arômes impressionnants d'herbes fraîches de la côte toscane, comme la sauge, la menthe, le romarin et le thym. Et aussi du cassis. Corps complet et cohérent. Épicé et beau, avec un caractère subtil et raffiné. Un peu plus de cabernet sauvignon cette année, ce qui donne de la classe au vin. Un joyau auquel vous feriez bien de donner quelques années supplémentaires de repos en cave.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Magliano en Toscane, vignoble 'Saffredi' de 14ha à 250m d'altitude. Le 'vieux' vignoble (1980) est orienté sud-ouest et le 'nouveau' (2006) sud-est. Le sol est composé d'un peu d'argile et de calcaire.
Rendement	4.000 pieds par ha, maximum 5.000 kg par ha.
Vendange	Début septembre : merlot - mi-septembre : cabernet sauvignon et petit verdot.
Vinification	La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à maximum 26°C, suivie par la fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois de barriques (70% neuves).
Analytique	Acidité totale: 4,93 g/l
Production	45.000 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)