LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Syrah
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
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	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 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 Syrah a une couleur rouge rubis profond et des arômes de fruits rouges et noirs, avec une note balsamique et des herbes aromatiques. La bouche est fine, très équilibrée et d'une grande fraîcheur. La finale est longue et persistante.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vigna del Palo plantée en 2000 : 1,5ha exposition est. Vigna di Pian di Fiora plantée en 2002 : 0,5ha
Vinification	Les raisins de la vigna del Palo sont vinifiés en tonneaux de 500L et ceux de la vigna di Pian di Fiora en amphores de 500L. Ensuite assemblage des deux masses et passage en tonneaux de 300L de 1er passage pendant 10 mois. Le vin repose enfin 22 mois en bouteilles
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois en tonneaux de 300L
Production	3.000 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)