

# ARTIKELFICHE

---

**Naam** Unica Licata Vini 2 fl (VKUNI211)

**Producent** Licata Vini

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Morellino di Scansano Riserva
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Producent</b>	Le Pupille
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Morellino di Scansano
<b>Druivensoorten</b>	15% cabernet sauvignon, 85% sangiovese
<b>Omschrijving</b>	<p>Meer dan vijftig jaar geleden kreeg de wijnpassie van Elisabetta Geppetti vorm in Fattoria Le Pupille. Met de hulp van echtgenoot Stefano Rizzi en oenologen Giacomo Tachis en Riccardo Cotarella werd Le Pupille uitgebouwd tot een van de fonkelende sterren aan het Italiaanse wijnfirmament. Net buiten het productiegebied werd een gloednieuwe wijnkelder uit de grond gestampt waar de verschillende wijnen het levenslicht zien.</p> <p>Het avontuur begon in 1982 met de eerste lancering van de typische wijn van de streek: Morellino di Scansano. Vandaag wordt er nog altijd een basis-Morellino gemaakt die volledig in inox is gevinifieerd, zonder rijping op hout. De wijn is gebaseerd op sangiovese, die wat hulp krijgt van alicante en malvasia nera. Een trapje hoger staat de krachtige en fluwelige single vineyardwijn 'Poggio Valente', een Morellino di Scansano Riserva die het stelt zonder alicante, maar wel 15 maanden op grote vaten rijpt. De wijngaard Poggio Valente ligt wat verderop in Pereta, net ten zuiden van Scansano.</p> <p>Vlaggenschip van het huis is de cultwijn 'Saffredi', een eerbetoon aan haar vader en mentor Fredi die de wijngaard waar de wijn vandaan komt, samen met Giacomo Tachis aanplante in 1980. Een massieve houtgerijpte IGP Maremma Toscana van cabernet sauvignon, merlot en petit verdot die 18 maanden op eiken barriques rijpt, waarvan er 75% nieuw zijn. Sinds enkele jaren helpt ook Clara, de oudste dochter van Elisabetta, mee bij de activiteiten op het domein. De opvolging is verzekerd.</p> <p>De Morellino Riserva heeft een diepe rode kleur en een complex boeket van pruimen met toetsen van balsamico. In de mond voelt hij rond en vol aan, met mooie fluweelachtige tannines. Bij de afdrank ervaar je uitdrukkelijk de mediterrane vegetatie.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
<b>Oorsprong</b>	Wijngaard La Carla (Magliano in Toscana), wijngaarden Maiano en Bozzino (Istia d'Ombone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille (Pereta), hoogte 50-250m.
<b>Opbrengst</b>	3.750 tot 6.250 stekken per ha - max 8500 kg/ha..
<b>Oogst</b>	Eind september voor sangiovese en eerste helft oktober voor cabernet sauvignon.
<b>Vinificatie</b>	De fermentatie en maceratie vinden plaats in inox cuves, aan max. 26°C. De daarop volgende malolactische fermentatie gebeurt eveneens in inox cuves. Rijping ca. 15 maanden in grote tonnen van 10, 20 en 40 hl.
<b>Opvoeding</b>	15 maanden in grote tonnen van 10, 20 en 40 hl.
<b>Analytisch</b>	14,5% Vol - Ac. 5,3 g/L
<b>Productie</b>	55.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2029
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 92 Robert Parker: 93 James Suckling: 93

