

Naam	Solalto
Jaartal	2023
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	40% sauvignon, 20% semillon, 40% traminer
Alcoholpercentage	15,00% vol

Omschrijving Meer dan vijfendertig 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 één van de fonkelende sterren aan het Italiaanse wijnfirmament. Clara, de oudste dochter van Elisabetta, is al enkele jaren actief betrokken bij de activiteiten op het wijndomein. In 2019 trad ook zoon Ettore toe tot het bedrijf en volgde hij de gerenommeerde oenoloog Luca D'Attoma op als hoofd-oenoloog van le Pupille. De toekomst van het domein is in goede handen!

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 ciliegiolo. Een trapje hoger staat de krachtige en fluwelige single vineyardwijn 'Poggio Valente', een 100% sangiovese die 15 maanden op grote eiken vaten rijpt.

Vlaggenschip van het huis is de cultwijn 'Saffredi', een eerbetoon aan Elisabetta's vader en mentor Fredi die de wijngaard waar de wijn vandaag 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.

De Solalto heeft een goudgele kleur en een intens boeket van gedroogde abrikozen, sinaasappelschillen, honing, Vrij vette structuur, zuiver fruit en knappe frisheid. Lange afdronk.

Serveren bij	zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen
Oorsprong	Scansano, 5ha., zuidoostelijke ligging op 200m
Opbrengst	4500 planten per ha., 2500 kg/ha.
Oogst	nadat de druiven voldoende suikers bevatten en er nobele rotting ontstaat (botritis), meestal half november
Vinificatie	de fermentatie gebeurt aan lage temperatuur (15°C) en wordt stopgezet wanneer er een alcoholpercentage van 13,5°C wordt bereikt (via tartarische stabilisatie), 18 maanden flesrijping alvorens commercialisatie
Opvoeding	18 maanden flesrijping
Analytisch	Alc 13,5°C
Productie	15.000 flessen

