

Naam	Bianco Toscana Poggio Argentato
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	60% sauvignon blanc, 5% semillon, 10% traminer, 25% petit manseng

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 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.

De Poggio Argentato heeft een licht geelgroene kleur en een uitbundige neus met aroma's van bloemen, citrusvruchten en veel tropisch fruit (ananas). Volle fruitige aanzet met frisse zuren en een goede structuur. Sappige smaak met aangename afdrank.

Serveren bij	aperitief, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Scansano, twee wijngaarden : één aangeplant in 1990, de andere in 2001. 5ha in totaal, op 200m boven de zeespiegel, zuid-oostelijk georiënteerd. De bodem bestaat voornamelijk uit zand met veel stenen.
Opbrengst	4.500 planten per ha, opbrengst is nooit meer dan 3.500 kg/ha.
Oogst	Eind augustus, begin september.
Vinificatie	De fermentatie vind plaats in temperatuurgecontroleerde tanks aan 18°C, geen malolactische gisting. Nadien wordt de wijn geklaard, gefilterd en gebotteld.
Flesafsluiting	diam
Productie	50.000 flessen

