LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Morellino di Scansano Riserva
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Morellino di Scansano
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 90% sangiovese
Alcoholpercentage	13,00% 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 vandaan komt, samen met Giacomo Tachis aanplantte 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 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 afdronk ervaar je uitdrukkelijk de mediterraanse vegetatie.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Wijngaard La Carla (Magliano in Toscana), wijngaarden Maiano en Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille (Pereta), hoogte 50-250m.
Opbrengst	6.500 stokken per ha.
Oogst	Eind september voor sangiovese en eerste helft oktober voor cabernet sauvignon.
Vinificatie	De fermentatie en maceratie vinden plaats in inox cuves, aan max. 26°C. De daarop volgende malolactische fermentatie gebeurt eveneens in inox cuves.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	15 maanden in grote tonnen (Slavonischee eik) van 20 - 40 hl.
Analytisch	Totale extract: 30,36 g/l - totale zuurgraad: 5,04 g/l - restsuiker: 0,70 g/l - sulfiet: 86 mg/l - pH: 3,40
Productie	40.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 94 Monica Larner, robertparker.com: 93 Falstaff: 91 Antonio Galloni, Vinous: 90