LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Morellino di Scansano
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Morellino di Scansano
Druivensoorten	alicante, ciliegiolo, 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 di Scansano heeft een diepe paarse kleur met een intens boeket van rijp fruit en confituur. Sappige wijn met ronde tannines en fruitige afdronk. Schitterende verhouding prijs/kwaliteit.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Pareta, 30ha. in totaal, zuid-zuidwestelijke expositie op 250m hoogte. Aangeplant in 1970 en 2002.
Opbrengst	3750 planten per ha, nieuwe wijngaarden 6250 planten/ha, nooit meer dan 8000kg/ha.
Oogst	Eerste helft van september.
Vinificatie	Fermentatie in temperatuurgecontroleerde tanks aan max. 24°C. Ook de malolactische gisting gebeurt in tanks. Lichte filtering.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in stalen tanks.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,4 g/l
Productie	130.000 flessen 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)