

Naam	Piemme
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% petit manseng
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 cilieggiolo. 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 Piemme heeft een goudgele kleur. In de neus vinden we aroma's van gele bloemen, abrikoos, gedroogd fruit, mango en jasmijnthee, met tonen van rozemarijn en honing. Volle en harmonieuze wijn. Fris en fluweelzacht in de mond met aroma's van kaneel, citroen en jodium. Lange afdronk.
Serveren bij	charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus
Oorsprong	Pian di Fiora wijngaard (Pereta), gelegen op een hoogte van 200-250 meter boven zeeniveau. Oost-westelijke expositie. Tufsteenhoudende bodem, met een goede aanwezigheid van steen, rijk aan albast en met een kleine hoeveelheid kalk.
Opbrengst	6.250 wijnstokken/ha - 40 q/ha.
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in tonnen van 500L bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16 maanden in tonnen, gevolgd door een flesrijping van 12 maanden.
Analytisch	Totale aciditeit: 7,2 g/l
Productie	1.200 flessen

