

Naam	Poggio Valente
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% 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 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 Poggio Valente heeft een diep donkere kleur en een heerlijk bouquet van rijp nobel fruit en mineraliteit. Complexe smaak met prachtige fruttannines en uitstekende balans. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Pareta, wijngaard van 12ha, deels aangeplant in 1970, de andere helft in 1996. Gemiddelde hoogte van 280m. Oost en zuidoostelijk georiënteerd, vooral zand met veel keien,
Opbrengst	4.500 planten per ha, opbrengst van maximaal 6.000 kg per ha.
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	De fermentatie en maceratie vinden plaats in roestvrije tanks aan maximaal 26°C, malolactische fermentatie in inox.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	15 maanden in barriques (20% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 4,99 g/l
Productie	38.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 95 robertparker.com: 95 Falstaff: 93

