LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Saffredi
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2048
Producent	Le Pupille
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	70% cabernet sauvignon, 26% merlot, 4% petit verdot
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 Saffredi 2020 heeft indrukwekkende aroma's van verse kruiden van de Toscaanse kust, zoals salie, munt, rozemarijn en tijm. Ook zwarte bessen. Volle en consistente body. Pittig en mooi, met een subtiel en verfijnd karakter. Iets meer cabernet sauvignon dit jaar, wat de wijn klasse geeft. Een pareltje dat u best nog enkele jaren kelderrust gunt.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Magliano in Toscana, 'Saffredi'-wijngaard, 14ha op 250m hoogte gelegen. De 'oude' wijngaard (1980) is zuidwestelijk georiënteerd en de 'nieuwe' (2006) zuidoostelijk. De bodem bestaat uit een beetje klei en kalk.
Opbrengst	4.000 planten per ha, maximum 5000kg per ha.
Oogst	Begin september voor de merlot, daarna petit verdot en cabernet sauvignon vanaf midden-september.
Vinificatie	De fermentatie vond plaats in inox tanks aan max. 32°C, nadien volgt de malolactische fermentatie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in barriques (80% nieuw, 20% 2de gebruik).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,4 g/l
Productie	35.000 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)