LICATA

ARTIKELFICHE




| | |
|---|---|
| **Naam** | Syrah |
| **Jaartal** | 2020 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2040 |
| **Producent** | Le Pupille |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGT Toscana |
| **Druivensoorten** | 100% syrah |
| **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!<br><br>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.<br><br>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.<br><br>De Syrah heeft een diepe robijnrode kleur en aroma's van rode en zwarte vruchten, met toetsen van balsamico en aromatische kruiden. De mond is fijn, zeer evenwichtig en fris. De afwerking is lang en aanhoudend. |
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild |
| **Oorsprong** | Vigna del Palo aangeplant in 2000 : 1,5ha oostelijke georiënteerd. Vigna di Pian di Fiora aangeplant in 2002 : 0,5ha |
| **Vinificatie** | De druiven van de Vigna del Palo worden gevinifieerd in 500L vaten en die van de Vigna di Pian di Fiora in 500L amforen. Vervolgens worden de twee massa's samengevoegd en wordt de wijn 10 maanden lang in 300 liter vaten gerijpt. De wijn rust uiteindelijk 22 maanden in flessen. |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | 10 maanden in tonnen van 300L |
| **Productie** | 3.000 flessen 0,75 |
| **Recensentscores** | Vinous: 96<br>Wine Spectator: 95<br>Monica Larner, robertparker.com: 95<br>Falstaff: 95<br>jamessuckling.com: 95 |




**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)