

FATTORIA LE PUPILLE



Poggio Valente 2012

Morellino di Scansano DOCG Riserva

Questo Cru affonda le sue radici nel 1996, quando Elisabetta decide di acquistare la vigna "Poggio Valente" nelle vicinanze di Pereta, Scansano. Il progetto è stato ancora una volta incentrato sul Sangiovese, diventando la massima espressione del *terroir* maremmano.



Denominazione: Morellino di Scansano Riserva DOCG

Varietà: 100% Sangiovese

Alcool: 14%

Acidità Totale: 5,5 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto Poggio Valente (Pereta, Magliano in Toscana) altitudine 280 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Superficie vigneti: 14 ha

Tipologia del terreno: terreno molto collinare, strato superficiale ricco di sabbia, sotto strato roccioso di origine arenaria.

Data di impianto: dai primi anni '70 per gli impianti più vecchi ai primi anni 2000 per quelli più recenti

Densità di impianto: 4500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 80 q

Vendemmia: fine Settembre

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 25 giorni

Maturazione: 15 mesi in tonneau da 500 e 600L

Produzione: 26.000 bottiglie

Formati: 0.375 L., 0.75 L., 1.5 L., 3 L.

Prima annata prodotta: 1997

Profilo: Rosso rubino con riflessi granati. Al naso molto intenso con sentori di arancia sanguinella e confettura di amarena e ribes rosso. In bocca è caldo e dinamico. Spiccano fini sentori di cioccolato e vaniglia. Molto persistente.

Abbinamenti: Trippa della nonna, coniglio in porchetta.