

FATTORIA LE PUPILLE



SAFFREDI 2018

IGT TOSCANA ROSSO

Saffredi è da sempre l'icona di Fattoria Le Pupille. Nato dal desiderio e intuizione di Elisabetta, che con il prezioso aiuto di Giacomo Tachis, voleva produrre un grande vino in Maremma ed è una dedica speciale a Fredi, colui che ha ispirato la sua passione per il vino.



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Alcool: 15 %

Acidità Totale: 5,1 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto Saffredi (Pereta), altitudine 250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: Sud-Ovest vigna vecchia, Sud-Est vigna nuova

Superficie vigneti: 14 ha

Tipologia del terreno: in prevalenza arenaria, poca sostanza organica e scarsa argilla

Data di impianto: vigna vecchia: 1985, vigna nuova: 2006

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato – vigna vecchia, guyot – vigna nuova

Resa uva/ettaro: 50 q

Vendemmia: prima metà di settembre per il Merlot, prima settimana di ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 30 - 45 giorni

Maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese, nuove per il 70% del totale

Produzione: 45.000 bottiglie

Formati: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l, 18 l

Prima annata prodotta: 1987

Profilo: Rosso fitto e impenetrabile con riflessi viola; il bouquet rivela nitidi aromi di mirtillo e mora matura. Si fanno strada con determinazione piacevoli sentori di cioccolato amaro, tè nero, vaniglia, caffè. All'assaggio è vigoroso e vellutato, con tannini fini ed eleganti, equilibrati da una calda ed avvolgente morbidezza. Lunghissima persistenza.

Abbinamenti: Guancetta di maiale brasata, sella di agnello cotta a bassa temperatura. Ottimo anche con cioccolato di Modica 85% o come vino da meditazione.