

# FATTORIA LE PUPILLE



ELISABETTA GEPPETTI

## PELOFINO 2023

IGT TOSCANA ROSSO

Pelofino è l'espressione giovane e vibrante di Fattoria Le Pupille. È un vino fruttato e morbido in cui il vitigno principe della Toscana - il Sangiovese - sposa armonicamente varietà internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.



**Denominazione:** IGT TOSCANA ROSSO

**Varietà:** 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

**Alcool:** 13 %

**Acidità Totale:** 5,2 g/L

**Ubicazione e superficie vigneti:** varia

**Esposizione vigneti:** varia

**Tipologia del terreno:** si passa da un terreno argillo-limoso fino ad arrivare a terreni franco-sabbiosi con una buona presenza di rocce galestrose

**Data Impianto:** 2001 - 2016

**Densità di impianto:** 6500 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot

**Resa uva/ettaro:** 90 qli/ha

**Vendemmia:** Prima metà di Settembre per il Merlot e per il Sangiovese, prima settimana di Ottobre per il Cabernet Sauvignon.

**Temperatura di fermentazione:** 24°C in acciaio inox

**Tempo di macerazione:** 15 giorni

**Maturazione:** 5 mesi in acciaio

**Produzione:** 27.000 bottiglie

**Formati:** 0,75 l

**Prima annata prodotta:** 2006

**Profilo:** Rosso rubino luminoso. Al naso esprime profumi di frutti rossi, lamponi, fragoline e agrumi rossi con note di pepe bianco ed erbe officinali. Il sorso è caldo e succoso, di giovanile leggerezza e buon equilibrio. Lungo nei ricordi di frutta rossa fresca e croccante.

**Abbinamenti:** tagliere con salumi e formaggi della tradizione, melanzane gratinate