

FATTORIA LE PUPILLE



LE PUPILLE 2019

IGT TOSCANA SYRAH

L'intuizione di Elisabetta Geppetti di poter dar vita a un grande Syrah in Maremma comincia a diventare realtà già nei primi anni 2000 quando impianta a Fattoria Le Pupille due vigne con questa nobile varietà. Seguono anni di selezione e vinificazioni i cui risultati confermeranno che la strada intrapresa è quella giusta. Nasce così Le Pupille, un vino che svela le inesplorate potenzialità della Maremma e che esprime l'eleganza e la finezza dello stile di Fattoria Le Pupille.



Denominazione: IGT TOSCANA SYRAH

Varietà: 100% Syrah

Alcol: 15,0%

Acidità Totale: 5,1 g/L

Ubicazione vigneti: Vigna del Palo, Pian di Fiora

Esposizione vigneti: Sud-Ovest, Nord-Est

Superficie vigneti: 1,5 ha, 0,5 ha

Tipologia del terreno: **Pian di Fiora:** tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; **Vigna del Palo:** deriva dalla disgregazione di roccia arenaria, sciolto, fresco.

Data di impianto: 2002 (Vigna del Palo); 2000 (Pian di Fiora)

Densità di impianto: 5200 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 40 qli/ha

Vendemmia: 8 - 16 settembre

Tecnica di fermentazione: in tonneau aperti da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L

Tempo di macerazione: 5 mesi

Affinamento: 12 mesi in barili francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia

Produzione: 3758 bottiglie

Formati: 0.75 l, 1.5 l

Prima annata prodotta: 2015

Profilo: Rosso rubino con sfumature purpuree. Bouquet ampio che si apre con note di frutti rossi maturi come more e lamponi per poi rivelare sentori di pepe, cioccolato e caffè su scie mentolate. Al sorso si distingue per il gusto caldo e mediterraneo, il tannino è fitto ed elegante. Finale lungo con richiami di liquirizia e sensazioni fumé e di grafite.

Abbinamento: Tagliolini al ragù d'agnello; coscia d'anatra alle erbe