

## FATTORIA LE PUPILLE



# SAFFREDI 2022

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:** 14,5 %

**Acidità Totale:** 5,11 g/L

**Ubicazione vigneti:** vigneto Saffredi (Pereta), altitudine 280 m.s.l.m.

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

**Superficie vigneti:** 14 ha

**Tipologia del terreno:** suolo di origine arenaria, ricco di galestro e minerali ferrosi; scarsa sostanza organica; argille presenti dopo i 30 cm

**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, 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:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l, 18 l

**Prima annata prodotta:** 1987

**Profilo:** Rubino intenso e luminoso. Profilo olfattivo molto elegante, con sentori di amarena, ribes nero, confettura di mirtillo, anice, pepe verde e sigaro. Al palato armonico, caldo, con tannini di grande finezza, fitti e integrati. Molto persistente.

**Abbinamenti:** Carré di agnello in crosta di erbe mediterranee