

# FATTORIA LE PUPILLE



## RISERVA 2022

### MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA

La Riserva rappresenta le radici di Fattoria Le Pupille. Originariamente chiamato "Rosso di Pereta", è il primo vino prodotto dall'azienda, divenuto poi, con la nascita della denominazione nel 1978, Morellino di Scansano.



**Denominazione:** Morellino di Scansano Riserva DOCG

**Varietà:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Alcool:** 14 %

**Acidità Totale:** 5,10 g/L

**Ubicazione vigneti:** vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), altitudine 50-250 m.s.l.m.

**Esposizione vigneti:** varia

**Superficie vigneti:** 14 ha, 1,5 ha, 9 ha.

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente terreni di origine arenaria, ricchi di scheletro e rocce galestrose, alla quale si alternano strati di argille rosse

**Data di impianto:** 2000-2002-2011

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

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

**Resa uva/ettaro:** 70 q

**Vendemmia:** seconda metà settembre; ottobre per il Cabernet

**Temperatura di fermentazione:** 26°C in acciaio inox

**Tempo di macerazione:** 25-30 giorni

**Maturazione:** 15 mesi in botti da 10-20-40 hl

**Produzione:** 40.000 bottiglie

**Formati:** 0,75 L, 1,5 L, 3 L

**Prima annata prodotta:** 1978

**Profilo:** Rubino profondo e luminoso. Impatto olfattivo di mora e mirtillo in confettura, ribes nero e menta; si apre su profumi di macchia mediterranea, arancia rossa, tabacco e pepe nero. L'ingresso in bocca è fresco e saporito; mostra una struttura dinamica, impregnata di una bella freschezza in cui la fine tessitura tannica costituisce un'ottima base per evolvere a lungo in bottiglia. Molto persistente su note agrumate.

**Abbinamenti:** Fagiano ripieno con le castagne