FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

PELOFINO 2024

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: 12,5 %
Acidità Totale: 4,92 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, Pizza Margherita