

# FATTORIA LE PUPILLE



## SAFFREDI 2017

IGT TOSCANA ROSSO

Saffredi es el vino insignia de Fattoria Le Pupille y con la añada 2017, celebramos no solo su 30 ° aniversario, sino también la experiencia consolidada y la historia de la bodega como un jugador destacado en la elaboración de vinos italianos cualitativos. Este vino es el resultado de la intuición y la aspiración de Elisabetta, de hacer un gran vino en Maremma. Un deseo realizado con la preciosa ayuda de Giacomo Tachis. Saffredi es una dedicación especial a Fredi, quien inspiró la pasión de Elisabetta por el vino.



**Denominación:** IGT Toscana Rosso

**Variedad:** 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

**Alcohol:** 14,5%

**Acidez total:** 5,4 g / L

**Posición del viñedo:** viñedo Saffredi (Pereta), altitud 250 metros sobre el nivel del mar

**Exposición del viñedo:** Suroeste para el viñedo antiguo, Sureste para el nuevo viñedo

**Superficie del viñedo:** 14 ha.

**Textura del suelo:** alta proporción de arenisca, pobre en sustancias orgánicas y arcilla.

**Fecha de implantación:** viñedo antiguo: 1985, viñedo nuevo: 2006

**Densidad de implantación:** 4000 vides / ha

**Sistema de cultivo:** cordón entrenado - viñedo viejo, guyot - viñedo nuevo

**Rendimiento:** 50 q/l

**Cosecha:** del 1 de septiembre - Merlot, medio septiembre - Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

**Temperatura de fermentación:** 26 ° C en recipientes de acero inoxidable.

**Tiempo de maceración:** 25 días.

**Maduración:** 18 meses en barricas nuevas francesas para el 80% del total.

**Producción:** 35.000 botellas.

**Formatos:** 0,375 L, 0,75 L, 1,5 L, 3 L, 6 L, 12 L, 18 L

**Primera añada producida:** 1987

**Perfil:** color rubí profundo con reflejos violáceos. Muestra sabores pronunciados de frutas negras como la grosella negra y la cereza negra junto con aromas picantes de clavo, canela y regaliz. En boca tiene una generosa textura aterciopelada con taninos redondos y un retorno de la fruta para un final largo y persistente.

**Maridaje:** excelente como vino de meditación o emparejado con codorniz estofada y arándanos o filete de res de cacao con salsa de naranja.