

MORELLINO DI SCANSANO 2021

Art. nr 1031967

Pris 161 kr

Storlek 750 ml

Producent Fattoria Le Pupille

Ursprung Maremma, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 85%%, Alicante 10%%,
Ciliegiolo 5%%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Ljusröd med rubinreflexioner. Doften bjuder på körsbär, tanninerna är fina och den eleganta kroppen visar på fräschör och längd.

Tillverkning 8 månaders lagring - 95% i ståltank och 5% på gamla ekfat.

Lagring Kan lagras

Passar till Passar utmärkt till rätter med blandade smakelement. Såsom tapas eller pastarätter med många ingredienser.

Information Flagskeppet för Fattoria Le Pupille. Elisabetts första skörd var 1985 och sedan dess har Morellino alltid producerats och presenterats och uttrycker området.



Om producenten

Under många år var Maremma outforskad mark och var dominerat av korkekar, vetefält och skog. Men Elisabetta Geppetti, såg stor potential i området hon älskade efter att ha spenderat många somrar på familjeegendomen som drevs i liten skala. Idag kallas hon för "The Lady of Morellino" och är den främsta ambassadören för Maremma.

I hennes fotspår följer även dottern Clara som är djupt involverad i familjeegendomen. Produktionen består till huvuddel utav röda viner på primärt den lokala druvan Sangiovese, men här odlas även internationella druvsorter såsom Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah.

Historien bakom Saffredi

Det var inte mycket som pågick i Maremma i mitten av -80 talet då Elisabetta Geppetti tog över familjeegendomen beläggen 10 km från Tyrrenska havet. Omvärlden hade precis börjat höra talas om begreppet "Super-Tuscan" och Elisabetts mentor Fredi & hans goda vän Giacomo Tachis föreslog att de skulle komplettera Sangiovese vingårdarna med att odla Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot. Ikon-vinet Saffredi föddes 1987 och slog världen med häpnad. Resten är, som man säger, historia.

Läs mer på **fattorialepupille.it**

Följ dem gärna!  