

POGGIO VALENTE 2020

Art. nr 1031965

Pris 339 kr

Storlek 750 ml

Producent Fattoria Le Pupille

Ursprung Toscana IGT, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Vinet har typiska drag av mogen Sangiovese från Toscana med doft av rosor, mörka körsbär, blodapelsin, björnbär och en kryddig ton torkade örter och tobak. Smaken är fyllig och intensiv, med en hög, läskande syra och välintegrerade silkeslena tanniner. Lång god eftersmak.

Tillverkning 25 dagars maceration och jäsning vid 26°C för att framhäva fruktens fräschör. Skalmaceration i 30-35 dagar.

Lagring Vinet har lagrats 18 månader på ekfat av tonneaux typ om 500-600L. 500L faten var nya, och hälften av 600L faten var också nya.

Passar till Tack vare tanninernas eleganta struktur och den höga syran trivs Poggio Valente bäst när den får tugga både fett och protein. Matcha gärna till en grillbiff i Italiensk stil med vitlök och grillad citron, eller varför inte klassiska Wallenbergare?

Omdömen

Wine Advocate 95p

This wine always stands out in my mind, and it's worth dedicating a few words as to why. Poggio Valente offers us a rare opportunity to taste Sangiovese made according to the highest standards but from a territory—on the Tuscan Coast—that does not share a big legacy with monovarietal Sangiovese reds. The Fattoria le Pupille 2019 Poggio Valente was born in a happy vintage with a cool spring and a growing season that had plenty of underground water reserves to keep the vines hydrated well until the end of August. This is a full and generous wine with dark cherry and wild plum aromas that segue to tar, licorice and crushed slate. My sample (tasted a few weeks after bottling) was a little shy initially, but it quickly blossomed in the glass.

Om producenten

Under många år var Maremma utforskad 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 Elisabettas 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!  