

FATTORIA LE PUPILLE



RISERVA MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



La Riserva ha dato inizio all'attività di Fattoria Le Pupille essendo il primo vino prodotto dalla giovane azienda. Prodotto ancora prima della creazione della DOC Morellino (creata nel 1978) la Riserva è piena espressione territoriale del Sangiovese e della forza selvaggia della Maremma.

Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino intenso è ravvivato da riflessi porpora, che ne esaltano la brillantezza. Al naso i frutti rossi, tra cui spicca la marasca tipica del Sangiovese, evolvono in interessanti aromi balsamici ed emergono note leggere di spezie dolci.

In bocca la raffinatezza dei tannini bilancia la morbidezza rendendo il vino armonico e piacevolmente persistente.

Abbinamenti

Ottimo per primi piatti a base di sughi elaborati, secondi piatti a base di carni rosse o cacciagione e formaggi stagionati con mostarde.

Informazioni tecniche

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Superficie dei vigneti: 8 ha

Altitudine: 220-270 metri slm

Esposizione vigneti: est / sud-est

Tipologia del terreno: i terreni sono in larga parte di origine arenarea e rocciosa, ricchi in minerali e poveri di argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: da 3.500 a 6.250 piante/ettaro

Data di impianto: tra il 1970 e il 2000

Resa uve/ettaro: 70/80 qli

Periodo della vendemmia: da metà settembre agli inizi di Ottobre

In cantina: la vinificazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max. 28°C).

La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

A Dicembre il vino evolve in fusti di rovere per 12 mesi.

Dopo la chiarifica e la filtrazione viene imbottigliato e affinato in bottiglia.

Produzione media annua: 40.000 bottiglie