Rött vin

Fattoria Le Pupille Morellino di Scansano 2024

Fattoria Le Pupille

Pris 0 kr
nr X5165PU0201 - 750 ml

Ursprung Morellino di Scansano Toscana

Druvor Sangiovese

Alk. halt 13.5%

Skörd/Vinifikation: Druvorna skördas i slutet av september från vingårdar i Maremma, Toscana. Vinet består huvudsakligen av Sangiovese med små inslag av Alicante och Ciliegiolo. Jäsningen sker i temperaturkontrollerade ståltankar med cirka 15 dagars skalkontakt för att bevara vinets friska frukt och eleganta struktur. Därefter lagras vinet främst i ståltank, med en mindre del på använda ekfat under cirka 8 månader.

Doft/smak: Friskt och livligt vin med toner av röda körsbär, hallon, plommon och viol, tillsammans med medelhavsörter, rosmarin och lätt kryddighet. Smaken är saftig och elegant med mjuka tanniner, frisk syra och ett långt, fruktigt avslut.

Passar till: Perfekt till pasta med tomatsås, grillade grönsaker, charkuterier, pizza, lamm, kalv eller lättare kötträtter. Även mycket gott till medelhavsmat och lagrade hårdostar.

Om producenten

Fattoria Le Pupille är en av de mest välrenommerade vinproducenterna i södra Toscana och ligger i området Maremma, nära byn Pereta i provinsen Grosseto. Producenten är särskilt känd för att ha bidragit till att sätta appellationen Morellino di Scansano på den internationella vinkartan.

Bakom framgången står Elisabetta Geppetti, ofta kallad “Lady of Morellino”. Hon tog över familjeegendomen på 1980-talet och började utveckla kvalitetsviner i ett område som då fortfarande var relativt okänt internationellt. Under hennes ledning blev Le Pupille en pionjär för modern vinproduktion i Maremma.

Egendomen omfattar idag stora arealer vingårdar med fokus på både lokala och internationella druvsorter. Framför allt odlas Sangiovese, som är grunden i Morellino di Scansano, men även Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot och Syrah förekommer i produktionen.