

FATTORIA LE PUPILLE



RISERVA 2019

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA

La Riserva rappresenta le radici di Fattoria Le Pupille. Originariamente chiamato "Rosso di Pereta", è il primo vino prodotto dall'azienda, divenuto poi, con la nascita della denominazione nel 1978, Morellino di Scansano.



Denominazione: Morellino di Scansano Riserva DOCG

Varietà: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Alcool: 14%

Acidità Totale: 5,2 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), altitudine 50-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: varia

Superficie vigneti: 14 ha, 1,5 ha, 12 ha.

Tipologia del terreno: Prevalentemente terreni di origine arenaria, ricchi di scheletro e rocce galestrose, alla quale si alternano strati di argille rosse

Data di impianto: 2000-2002-2011

Densità di impianto: 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Resa uva/ettaro: 70 q

Vendemmia: seconda metà settembre; ottobre per il Cabernet

Temperatura di fermentazione: 26°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 25-30 giorni

Maturazione: 15 mesi in botti da 10-20-40 hl

Produzione: 40.000 bottiglie

Formati: 0,75 L, 1,5 L, 3 L

Prima annata prodotta: 1978

Profilo: Rosso rubino scuro. I profumi lasciano emergere sentori di frutti di bosco maturi, arancia sanguinella, ciliegie al maraschino ed erbe aromatiche; sfuma su toni di liquirizia, pepe nero in grani e cioccolato fondente. L'assaggio è pieno, avvolgente e vigoroso, con una trama tannica molto fine. Finale persistente su ricordi di rabarbaro e mirto.

Abbinamenti: Bistecca alla fiorentina, bucatini all'amatriciana