

FATTORIA LE PUPILLE



## LE PUPILLE 2020

IGT TOSCANA SYRAH

L'intuizione di Elisabetta Geppetti di poter dar vita a un grande Syrah in Maremma comincia a diventare realtà già nei primi anni 2000 quando impianta a Fattoria Le Pupille due vigne con questa nobile varietà. Seguono anni di selezione e vinificazioni i cui risultati confermeranno che la strada intrapresa è quella giusta. Nasce così Le Pupille, un vino che svela le inesplorate potenzialità della Maremma e che esprime l'eleganza e la finezza dello stile di Fattoria Le Pupille.



**Denominazione:** IGT TOSCANA SYRAH

**Varietà:** 100% Syrah

**Alcol:** 15,5 %

**Acidità Totale:** 5,22 g/L

**Ubicazione vigneti:** Vigna del Palo, Pian di Fiora

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest, Nord-Est

**Superficie vigneti:** 1,5 ha, 0,5 ha

**Tipologia del terreno:** **Pian di Fiora:** tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso; **Vigna del Palo:** deriva dalla disgregazione di roccia arenaria, sciolto, fresco.

**Data di impianto:** 2002 (Vigna del Palo); 2000 (Pian di Fiora)

**Densità di impianto:** 5200 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa uva/ettaro:** 40 qli/ha

**Vendemmia:** 8 - 16 settembre

**Tecnica di fermentazione:** in tonneaux aperti da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L

**Tempo di macerazione:** 5 mesi

**Affinamento:** 12 mesi in barili francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia

**Produzione:** 1600 bottiglie

**Formati:** 0.75 l, 1.5 l

**Prima annata prodotta:** 2015

**Profilo:** Rosso rubino lucente. Bouquet ampio che si apre con note di more e mirtilli in confettura avvolti da sentori di macchia mediterranea, legno di cedro e vaniglia. Al sorso si distingue per il gusto caldo e la succosità ai frutti rossi, il tannino è fitto ed elegante. Finale lungo con richiami di liquirizia e pepe.

**Abbinamento:** Tagliolini al ragù d'agnello; coscia d'anatra alle erbe