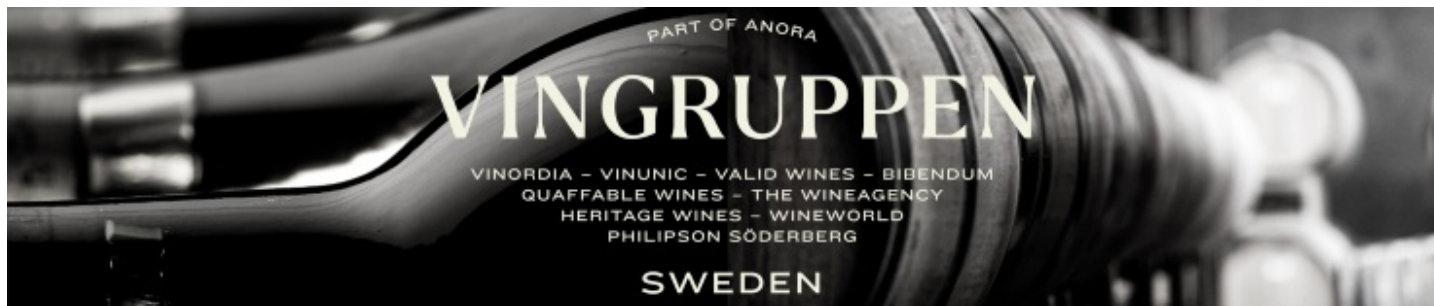




PELOFINO 2022

Art. nr 1031964

Pris 135,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Fattoria Le Pupille

Ursprung Toscana IGT, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doften med toner av körsbär, blåbär, vitpeppar och lite florala inslag. Smaken är mjukt fruktig och pigg med typisk cabernetkaraktär som svarta vinbär och mörka körsbär kombinerat med Sangiovesens höga syra och fräschör.

Tillverkning Musten genomgår 15 dagars maceration och jäsas i ståltank vid 24°C för att bibehålla en fruktig, expressiv stil med silkiga tanniner.

Lagring Vinet har lagrats 5 månader i ståltank.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter med blandade smakelement såsom tapas, charkbricka eller pastarätter med många ingredienser, som en klassisk Tagliatelle alla Franciscana.



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!  