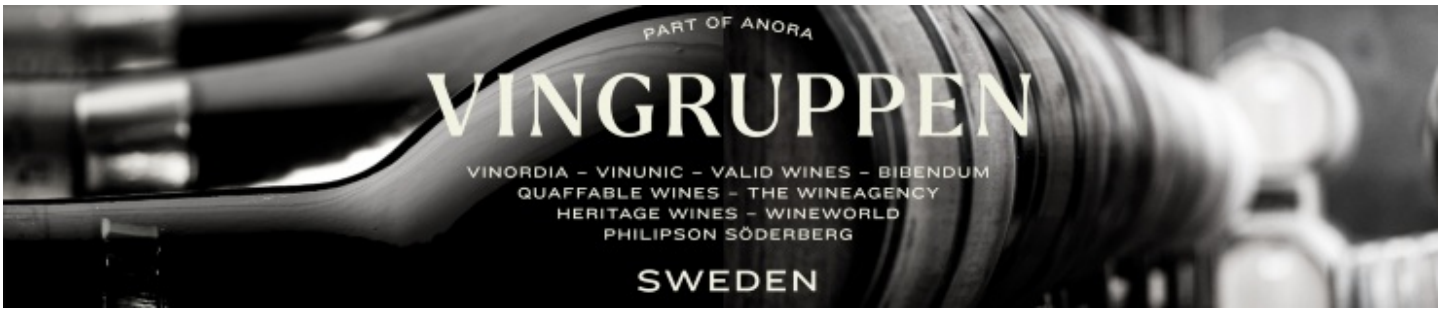


SAFFREDI 2020



Art. nr 1031966
Pris 949,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Fattoria Le Pupille
Ursprung Toscana IGT, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Cabernet Sauvignon 60%%, Merlot 30%%, Petit Verdot 10%%
Alkoholhalt 15%
Totalsyra 5,5 g/l
Restsocker 0,7 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Djup, mörkröd färg med intensiv doft av mogna svarta vinbär, björnbär och en tydlig kryddighet från ekfaten; kanel, choklad och nejlika. Intensiv, lång och med mogna tanniner med sidenliknande textur.

Tillverkning 15-20 dagars maceration och jäsning på ståltank mellan 26-28 grader Celsius.

Lagring 18 månader på 70% nya ekfat av barriquestorlek (225L).

Passar till Rejält smakrika rätter med mycket umami och komplexitet, exempelvis långkok eller rätter som bygger på mustiga fonder. En given partner till vilt, men fungerar även ypperligt i eget sällskap där vinet självt får stå i centrum.

Om producenten

Under många år var Maremma outforskad 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!