



Saffredi 2022

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Dans le verre, rouge grenat foncé avec des reflets violets. Le nez révèle de superbes notes de cassis, de myrtille, de réglisse et de fines nuances florales. En bouche, le Saffredi se montre d'un poids moyen avec une structure fine. Les tanins sont bien intégrés et harmonieux. La longue finale souligne et confirme les arômes de baies noires de la première impression.

Producteur	Fattoria Le Pupille
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322781
Accord mets et vins	Grillades, Bœuf, Agneau, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés



Vinification

Elevage en barriques françaises pendant 18 mois.

Terroir

Le domaine Fattoria Le Pupille jouit d'un emplacement idyllique entre les rangs de vignes et les prairies vallonnées de la Maremma.

Histoire

Le domaine viticole a été fondé en 1987 par Elisabetta Geppetti. Le sommet de la qualité de leur gamme est sans aucun doute le Saffredi, un vin rouge cuvé à base de cabernet sauvignon, de merlot et de petit verdot. Ici, on mise sans compromis sur la qualité.

