Saffredi 2023

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Rosso granato scuro nel bicchiere con riflessi violacei. Al naso, grandi note di cassis, mirtillo, liquirizia e fini sfumature floreali. Al palato, il Saffredi è di medio corpo con una struttura fine. I tannini sono ben integrati e armoniosi. Il lungo finale enfatizza e conferma gli aromi di bacche nere della prima impressione.

Produttore	Fattoria Le Pupille
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323835
Adatto a	Carne alla griglia, Manzo, Agnello, Brasati, Tagli di carne pregiati

Vinificazione

Affinamento di 18 mesi in barrique francesi.

Terroir

Fattoria Le Pupille occupa una splendida posizione tra filari di viti e prati collinari in Maremma.

Storia

La cantina è stata fondata nel 1987 da Elisabetta Geppetti. Il top della gamma è senza dubbio il Saffredi, una cuveé di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. L'obiettivo è la qualità senza compromessi.