



FATTORIA LE PUPILLE



SAFFREDI MAREMMA 2017

Toscana IGT

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 60% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Le Saffredi est le vin icône de Fattoria le Pupille. Avec l'aide et l'appuis de Giacomo Tachis, Elisabetta Geppetti a voulu offrir au public un grand vin issu de Maremma qui n'était pas une région reconnue dans le monde vinicole. Elle dédia ce vin à Fredi, l'homme qui lui a transmis la passion pour le vin.

Vinification : Les récoltes ont lieu à la mi-Septembre pour le merlot, à la fin du mois et début Octobre pour le Cabernet-Sauvignon et mi-October pour le Petit Verdot. Le vieillissement se fait en barrique durant 18 mois à 75% dans des barriques neuves.

Dégustation : Robe d'un rouge rubis impénétrable, offrant une belle densité dans le verre. Nez complexe offrant des arômes de fruits rouges, de mûres, d'épices, de cannelle et de chocolat. En bouche, ce vin offre de belles textures veloutées et une belle complexité. La finale est persistante et permet de saisir toutes les finesses et subtilités du Saffredi.

Code SAQ : 13795674/ 750 ml/ 13060571/ 1.5L

Prix : 105,50\$/ 230,00\$

Prix licencié : 92,98\$/ 201,26\$

Uvc : 6/ 3



97 pts *Robert Parker*
WINE ADVOCATE