



Saffredi IGT Maremma Toscana 2022

Le Pupille

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Le Pupille toscana
Classificazione	IGT
Maturazione	18 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Articolo n.	16202722

Annotazioni

Il Saffredi è il fiore all'occhiello della Fattoria Le Pupille. Questo vino è il risultato dell'intuizione di Elisabetta e del suo desiderio di produrre un grande vino in Maremma, desiderio che si è realizzato con il prezioso aiuto di Giacomo Tachis. The Saffredi è una dedica speciale a Fredi, che ha ispirato la passione di Elisabetta per il vino.

Abbinamenti

Carni rosse, piatti raffinati.

Note di degustazione

Granato scuro con riflessi violacei. Bouquet ingegnoso, tanti frutti di bosco, cassis, mirtilli, liquirizia, un sottile luccichio floreale mostra il meraviglioso aroma del Cabernet. Di medio peso al palato, mostra muscoli fini e una nobile astringenza, i tannini sono sciolti e tutti i componenti hanno già trovato una meravigliosa armonia.