



Saffredi 2020

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Robe pourpre dense. Au nez, il révèle un merveilleux parfum de prune, de cassis, de violette, de griotte et de chocolat noir. Le Saffredi séduit par sa diversité aromatique profonde et intense. Le graphite, la fumée, les fleurs sauvages, la mûre, la cerise noire et la prune s'allient pour créer un vin puissant. La finale longue dégage des notes balsamiques.

Producteur	Fattoria Le Pupille
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318237
Avis	James Suckling 98/100



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.

