



Saffredi 2020

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Nel calice si presenta color porpora intenso. Al naso sprigiona il magnifico profumo di prugne, cassis, violette, amarene e cioccolato fondente. Il Saffredi conquista grazie al suo ventaglio aromatico profondo e intenso. Grafite, fumo, fiori selvatici, more, ciliegie nere e prugne si fondono in un vino potente. Il finale è lungo con un sentore balsamico.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Fattoria Le Pupille |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2040 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318237 |
| Valutazioni | James Suckling 98/100 |



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.

