FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# POGGIO ARGENTATO

## IGT TOSCANA BIANCO

La prima annata che vede in bottiglia questo bianco secco e minerale è il 1997.
Da allora Poggio Argentato accompagna stagione dopo stagione con la sua freschezza e la sua equilibrata acidità i piatti semplici e profumati della cucina mediterranea.
Cuvée di Traminer e Sauvignon Blanc, adattati al microclima della Maremma, Poggio Argentato si presenta come un bianco dall'accento francese e dallo stile molto femminile capace di coniugare con la sua piacevolezza il sole della Maremma e l'eleganza dei grandi vitigni del nord.

### Analisi sensoriale

Il colore paglierino è ravvivato da leggeri riflessi verdi, che nel bicchiere denota la buona fluidità.
Al naso, coesistono in un ottimo equilibrio, i profumi di fiori di campo e frutta tra cui spiccano la mela, la pesca bianca e le erbe aromatiche.
Al gusto si percepisce una buona morbidezza ben supportata da ottima freschezza e sapidità.

### Abbinamenti

Ottimo per aperitivi e per accompagnare pesce ma anche formaggi e preparazioni a base di verdure.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Traminer, Sauvignon
**Superficie dei vigneti:** 5 ha
**Altitudine:** 200 metri slm
**Esposizione vigneti:** sud-est
**Tipologia del terreno:** il terreno è franco sabbioso con scheletro di natura arenaria
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità dell'impianto:** da 4.500 piante/ha a 6.500 piante/ha

**Data di impianto:** 1990 - 2001
**Resa uve/ettaro:** 50 qli
**Periodo della vendemmia:** fine agosto – inizio settembre
**In cantina:** l'uva raccolta è vinificata a temperatura controllata (17°C) in vasche d'acciaio inox, dove termina la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica non è svolta per mantenere una buona acidità e un frutto fragrante.

Segue chiarifica e filtrazione prima dell'imbottigliamento che avviene entro il febbraio successivo alla vendemmia.
Entra in commercio in marzo

**Produzione media annua:** 40.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# ROSAMATI

## IGT TOSCANA ROSATO

Rosa, donna forte e piena di vita che amava la terra e i suoi frutti, è questo il nome dell'ava che ha investito con convinzione nella campagna e che ha permesso successivamente la fondazione delle Pupille.
Elisabetta ha voluto dedicare il suo rosato a questa donna che con lei condivideva l'amore per la Maremma.

### Analisi sensoriale

Il vino presenta un bel colore cerasuolo brillante.
Al naso predomina il frutto con sentori di rosa e una leggera speziatura, lasciando un retrogusto molto gradevole e persistente.

### Abbinamenti

Ottimo per aperitivi e per accompagnare piatti a base di pesce, ma anche formaggi freschi e verdure non troppo elaborate.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** 50% Sangiovese, 50%Syrah
**Superficie dei vigneti:** 1,5 ha
**Altitudine:** 50 metri slm
**Esposizione vigneti:** sud-ovest
**Tipologia del terreno:** i terreni sono in larga parte di origine limoso-arenarea, ricchi di scheletro e minerali e poveri di argilla
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità dell'impianto:** 5250 piante/ettaro

**Data di impianto:** tra il 2002 e il 2004
**Resa uve/ettaro:** 80 qli
**Periodo della vendemmia:** prima metà di Settembre
**In cantina:** La vinificazione inizia con una prima macerazione a freddo delle uve diraspate (5 giorni a 5 - 7°C) cui segue una pressatura soffice.
La fermentazione "in bianco" avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata (max 17 °C).

**Produzione media annua:** 6.000-7000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# MORELLINO DI SCANSANO

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Cuvée predominata dal Sangiovese cui si aggiungono anche Alicante e Malvasia Nera, il Morellino di Scansano è un vino rosso giovane, fruttato e morbido.
La prima vendemmia di Elisabetta è del 1985 e da allora il Morellino ha sempre accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio.

### Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino con riflessi violacei illumina il bicchiere e lo avvolge grazie alla sua buona consistenza.
Al naso i profumi di frutti rossi e violetta evolvono in aromi balsamici.
In bocca l'acidità è ben bilanciata dai tannini rotondi ed avvolgenti. Il corpo di buono spessore è accompagnato da una discreta sapidità.
Vino abbastanza persistente che mantiene intatti gli aromi di frutti rossi e balsamici riscontrati all'olfatto.

### Abbinamenti

Ottimo per primi a base di sughi anche elaborati, per secondi di carne tipici della cucina maremmana.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera
**Superficie dei vigneti:** 30 ha
**Altitudine:** 250 metri slm
**Esposizione vigneti:** sud-ovest
**Tipologia del terreno:** i terreni sono di varie composizioni tra questi si distingue una larga parte d'origine arenaria, ricca di scheletro e povera d'argilla
**Sistema di allevamento:** principalmente a cordone speronato

**Densità dell'impianto:** tra 3.750 piante/ettaro e 6.250 piante/ettaro, a seconda dell'età della parcella e del terreno
**Data di impianto:** dagli anni '70 per gli impianti più vecchi al 2002 per quelli più recenti
**Resa uve/ettaro:** 70/90 qli
**Periodo della vendemmia:** da fine settembre a metà ottobre

**In cantina:** la vinificazione si svolge in vasca d'acciaio a temperatura controllata (max 27 °C). La fermentazione malolattica avviene in inox . Dopo chiarifica e filtrazione viene messo in commercio nel maggio successivo alla vendemmia.

**Produzione media annua:** 320.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# RISERVA MORELLINO DI SCANSANO

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

La Riserva ha dato inizio all'attività di Fattoria Le Pupille essendo il primo vino prodotto dalla giovane azienda.
Prodotto ancora prima della creazione della DOC Morellino ( creata nel 1978) la Riserva è piena espressione territoriale del Sangiovese e della forza selvaggia della Maremma.

### Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino intenso è ravvivato da riflessi porpora, che ne esaltano la brillantezza . Al naso i frutti rossi, tra cui spicca la marasca tipica del Sangiovese, evolvono in interessanti aromi balsamici ed emergono note leggere di spezie dolci.
In bocca la raffinatezza dei tannini bilancia la morbidezza rendendo il vino armonico e piacevolmente persistente.

### Abbinamenti

Ottimo per primi piatti a base di sughi elaborati, secondi piatti a base di carni rosse o cacciagione e formaggi stagionati con mostarde.

## Informazioni tecniche

**Varietà: Sangiovese,** Cabernet Sauvignon
**Superficie dei vigneti:** 8 ha
**Altitudine:** 220-270 metri slm
**Esposizione vigneti:** est / sud-est
**Tipologia del terreno:** i terreni sono in larga parte di origine arenarea e rocciosa, ricchi in minerali e poveri di argilla
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità di impianto:** da 3.500 a 6.250 piante/ettaro

**Data di impianto:** tra il 1970 e il 2000
**Resa uve/ettaro:** 70/80 qli
**Periodo della vendemmia:** da metà settembre agli inizi di Ottobre
**In cantina:** la vinificazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max. 28°C).
La fermentazione malolattica avviene in acciaio.
A Dicembre il vino evolve in fusti di rovere per 12 mesi.

Dopo la chiarifica e la filtrazione viene imbottigliato e affinato in bottiglia.

**Produzione media annua:** 40.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# PELOFINO

## IGT TOSCANA ROSSO

Cuvée predominata dal Sangiovese, la cui percentuale si attesta intorno al 55%, cui si aggiungono il Syrah per il 30% e i Cabernets (sauvignon e franc) per il 15%. Pelofino è un vino rosso giovane, fruttato e morbido in cui il vitigno principe della Toscana si unisce a varietà internazionali.
La prima vendemmia è stata nel 2006.

### Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino ha leggeri riflessi violacei e nel bicchiere mostra la dinamicità e leggerezza di un vino rosso fresco.
Al naso è netto il sentore di frutti rossi che evolve verso note più speziate .
Al gusto si evidenzia buon equilibrio tra la morbidezza e i tannini, giovani ma ben evoluti.
In bocca rimane a lungo. Vino piacevole, snello e ben strutturato.

### Abbinamenti

Ottimo per primi piatti a base di verdure, come l'acqua cotta, tipico piatto maremmano, o per accompagnare carni bianche, formaggi freschi e stagionati.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Sangiovese, Syrah, Cabernets
**Superficie dei vigneti:** 10 ha
**Altitudine:** 150-200 metri slm
**Esposizione vigneti:** est / sud-est
**Tipologia del terreno:** i terreni sono in larga parte d'origine limoso-arenarea, ricchi di scheletro e minerali e poveri d'argilla.
**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dell'impianto:** tra 5.200 e 6.250 piante/ettaro, a seconda dell'età della parcella e del terreno
**Data di impianto:** tra il 2002 e il 2004
**Resa uve/ettaro:** 80-100 qli
**Periodo della vendemmia:** da metà settembre a metà ottobre
**In cantina:** l'intero processo di sviluppo e affinamento del vino avviene in acciaio.

Il prodotto viene imbottigliato post chiarifica e filtrazione nel Febbraio successivo alla vendemmia

**Produzione media annua:** 80.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# POGGIO VALENTE MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Tutto inizia nel 1996, quando Elisabetta, affascinata da questo angolo di Maremma nelle vicinanze di Pereta, finalmente acquista l'omonimo vigneto. Il progetto prevede di reimpiantare subito circa la metà del terreno e al momento di decidere Elisabetta punta ancora sul Sangiovese.

### Analisi sensoriale

Ha colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati che denotano l'evoluzione del sangiovese negli anni.
Al naso si passa da sentori di viola, ribes, ciliegia, per aprirsi a note di liquirizia, tabacco e noce moscata.
Il vino in bocca ha elegante struttura, tannini ben complessati e un corpo avvolgente.
Lunga persistenza ed elevata gradevolezza che sono accompagnate da un retrogusto di frutti rossi e spezie.

### Abbinamenti

Ottimo per qualunque piatto, trova la sua massima espressione nell' abbinamento con carni pregiate e cacciagione ben elaborata.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Sangiovese, Merlot
**Superficie dei vigneti:** 14 ha
**Altitudine:** 280 metri slm
**Esposizione vigneti:** est/sud-est
**Tipologia del terreno:** terreno franco sabbioso, ricco di scheletro di natura arenaria
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità di impianto:** 4.500 piante/ha
**Data di impianto:** 1970-1996

**Resa uve/ettaro:** 60/70 qli
**Periodo della vendemmia:** prima metà di ottobre
**In cantina:** la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (max 28°C).
La fermentazione malolattica avviene in acciaio. Il vino evolve poi per 15 mesi in botti grandi da 10 e 20 Hl e tonneau da 500 e 600 lt. Viene immesso in commercio il terzo gennaio successivo alla vendemmia

**Produzione media annua:** 40.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# SAFFREDI

## IGT MAREMMA TOSCANA

Saffredi nasce nel 1987 dal vigneto, nei dintorni di Magliano, impiantato 7 anni prima dal mentore di Elisabetta, Fredi, e dal suo caro amico Giacomo Tachis. Fredi non ha mai potuto assaggiare i frutti della sua vigna, per questo Elisabetta ha voluto dedicare questo vino al nonno delle sue figlie.
Saffredi dalla sua uscita diventa in pochi anni il mito che è ancora oggi.

### Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino impenetrabile, dai riflessi porpora caratterizza questo importante vino. Il maestoso corpo si evidenzia già dalla sua densità nel bicchiere.
Al naso i profumi di frutti rossi, ribes, more si fondono con gli aromi speziati di chiodi di garofano, cannella e una leggero sentore di vaniglia.
In bocca corpo rotondo e vellutato avvolge tutti i sensi e si equilibra con un ottimo nerbo tannico.
La lunga persistenza permette di godere appieno la complessità aromatica su cui predomina la parte speziata.

### Abbinamenti

Ottimo per piatti importanti ed elaborati, carni rosse e cacciagione.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
**Superficie dei vigneti:** 5 ha
**Altitudine:** 250 metri slm
**Esposizione vigneti:** ovest, nord/ovest
**Tipologia del terreno:** il terreno è mediamente calcareo, scarso di sostanze organiche, povero d'argilla
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità dell'impianto:** 4000 piante/ettaro
**Data di impianto:** 1980

**Resa uve/ettaro:** 70-80 qli
**Periodo della vendemmia:** metà settembre per Merlot e fine settembre-inizio Ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
**In cantina:** la fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (max 28 °C).
La fermentazione malolattica segue quella alcolica.
Il vino passa poi 18 mesi in barriques, 75% nuove e 25% di secondo passaggio. Viene imbottigliato dopo una leggera chiarifica 24 mesi dopo la vendemmia. Viene immesso in commercio il terzo autunno successivo la raccolta.

**Produzione media annua:** 35.000 bottiglie

FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

# SOLALTO

## IGT TOSCANA

Il sogno di Elisabetta di creare un grande muffato in Maremma si è concretizzato con la nascita di questo vino dolce ottenuto dalla vendemmia tardiva di uve provenienti dai vigneti di Traminer, Sauvignon e Semillon a Scansano. Questo vino dolce è la versione meditativa dell'energia e della vivacità di Elisabetta Geppetti.

### Analisi sensoriale

Il colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati scalda subito l'anima.
Al naso glia aromi di frutta candita, di pesca, albicocca e ananas evolvono in profumi ancora più caldi di resina.
La morbidezza è ben supportata dall'acidità e rende il vino equilibrato ed elegante. La lunga persistenza permette di ben percepire l' aroma dolce di fichi maturi e datteri.

### Abbinamenti

Ottimo per accompagnare una degustazione di formaggi con miele e confetture sia da degustare da solo come vino da "meditazione".

## Informazioni tecniche

**Varietà:** Traminer, Sauvignon, Semillon
**Superficie dei vigneti:** 5 ha
**Altitudine:** 200 metri slm
**Esposizione vigneti:** sud-est
**Tipologia del terreno:** il terreno è franco sabbioso con scheletro di natura arenaria
**Sistema di allevamento:** cordone speronato
**Densità dell'impianto:** da 4.500 piante/ha del vigneto vecchio a 6.500 piante/ha nei due ettari impiantati nel 2001
**Data di impianto:** 1990 - 2001
**Resa uve/ettaro:** 25 qli
**Periodo della vendemmia:** la raccolta avviene quando l'uva raggiunge una concentrazione in zuccheri superiore al 35% e una diffusa presenza di muffa nobile (botrytis)
**In cantina:** l'uva raccolta è pressata e vinificata a temperatura controllata (15°C) fino ad un tenore in alcool di circa 13,5°.

L'attività dei lieviti viene interrotta refrigerando il prodotto a -5°C. Completano il ciclo di produzione la stabilizzazione tartarica, la chiarifica e la filtrazione.
L'imbottigliamento avviene in marzo e il vino è posto in commercio dopo 24 mesi di affinamento in bottiglia

**Produzione media annua:** 18.000 bottiglie da 37.5 cl.