



FATTORIA LE PUPILLE



Morellino di Scansano DOCG 2024

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo et Alicante

Le Morellino di Scansano est sans aucun doute le porte-étendard de Fattoria le Pupille. Depuis le premier millésime en 1985, on retrouve dans le vin la pleine expression de son terroir.

Vinification : Les récoltes ont lieu à la fin Septembre pour le Sangiovese et le Ciliegiolo, à la mi-October pour l'Alicante. Élevage en cuve inox pendant 6 mois. Juste après la fermentation et l'élevage, si le vin peut vieillir d'avantage, il passera Riserva.

Dégustation : Robe rouge rubis claire. Au nez, on perçoit des notes de cerises, de framboises, de violettes et d'épices douces. Ce vin offre beaucoup de matières en équilibre avec les tanins et la fraîcheur naturelle, il est frais et persistant sur des tanins fins et soyeux. Un vin de soif qui se boit allègrement bien à l'apéro ou avec des pâtes tomatées et votre pizza favorite.

Code SAQ : 15237684

Prix Particulier : 24,45\$

Prix Licencié : 21,27\$

UVC : 12

