

Fattoria Le Pupille Poggio Valente

Вино Фатт́ория Ле Пу́пилле По́джо Валéнте, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Fattoria Le Pupille

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 18 месяцев в тонно объемом 500 и 600 литров.

Сорт винограда: Санджовезе

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: щедрый, выразительный, соткан из нот вишни, сливы, ежевики, темного шоколада и специй

Вкус: сбалансированный, гармоничный, с тонами сливы и красных фруктов, ванильными и древесными нотками в очень мягком послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного и белого мяса, макаронными изделиями с мясными соусами, супами, овощами, сосисками, колбасами, спагетти с помидорами и базиликом, сырами средней степени выдержки



Fattoria Le Pupille Saffredi

Вино Фатт́ория Ле Пу́пилле Саф́фрэди, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Маремма Тоскана

Производитель: Fattoria Le Pupille

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 18 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 75% бочек — новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо

Цвет: бордовый

Аромат: полон нот чернослива, спелой сливы, белого перца, лесных ягод, вишни Морель, ежевики и черники. При аэрации проявляются оттенки кирша, плюща, хвои, кожи, кофе, какао и лакрицы

Вкус: сочный, с нотами желёза, интенсивными тонами темных ягод и смородины, красивой бархатистой текстурой, отличной структурой, выразительными, хорошо интегрированными танинами и долгим, стойким послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: дополнит блюда из телятины, ягнятины, жаркое, барбекю, зрелые сыры



Morellino di Scansano Fattoria Le Pupille

Вино Морелли́но ди Скáнзано Фатт́ория Ле Пу́пилле, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Мореллино ди Сканзано

Производитель: Fattoria Le Pupille SSA

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Санджовезе (90%), Чильеджоло, Аликанте

Выдержка: 6-8 месяцев в стальной ёмкости

Особенности производства: виноград для вина выращивается на 3 разных по высоте участках от 50 до 250 метров над уровнем моря

Цвет: рубиново-красный с пурпурными отблесками

Аромат: чередуются оттенки вишни, ежевики, черники, пиона и красных роз, в которых можно уловить оттенки корицы и гвоздики

Вкус: сочный, обволакивающий, с нежными танинами, с тонами ягод, вишни, кожи, специй и землистыми тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22 °C.

Гастрономия: дополнит пасту, пиццу, мясо-гриль, горячие блюда с соусами, блюда из мяса, типичные блюда итальянской кухни, различные сыры



Fattoria Le Pupille - хозяйство, производящее высококлассные итальянские красные, розовые и белые вина. Расположено в провинции Гроссето, в самом сердце сельской местности Маремма, между Тирренским морем и горой Аммиата. Имущество принадлежит Элизабетте Геппетти, создавшей престижные напитки и сделавшей компанию эталоном совершенства и основным ориентиром вин Мареммы.

С юных лет Элизабетта проводила летние каникулы в деревне, в семейном поместье Le Pupille, в окружении виноградников и оливковых рощ. Девушка сразу увидела и оценила огромный потенциал этой великой земли и в 80-х годах прошлого столетия приняла решение преобразовать ферму в винодельню. Для этого Элизабетта привлекла к работе талантливого энолога-консультанта Джакомо Такиса. Первые вина увидели свет уже через несколько лет.

В 1982 году родился первый лейбл - Morellino Riserva, а в 1987 - Saffredi, высоко оцененный авторитетными винными критиками, что принесло компании известность и востребованность во всем мире. В 1996 году хозяйство приобретает новые виноградники Поджо Валенте и еще ряд участков, расположенных на холмах в престижных наименованиях.

В 2006 году Элизабетта стала первой женщиной, избранной "Продюсером года" по версии немецкого продовольственного и винного журнала Der Feinschmecker. Элизабетта Геппетти - счастливая мать пятерых детей. Клара, старшая дочь, трудится на благо семейного бизнеса и является правой рукой матери. В зоне ее ответственности - контроль за зарубежными рынками компании. Будучи страстной поклонницей виноделия, Клара продолжает миссию посла Мореллино в мире, начатую ее матерью.

На сегодняшний день продукция Fattoria Le Pupille присутствует на рынках четырех континентов. В собственности хозяйства 420 гектаров земли, на которых, помимо виноградных лоз, выращиваются оливковые деревья, зерновые культуры и пробковый дуб. Площадь виноградников составляет 75 га. Ежегодный объем производства составляет более 500 000 бутылок великолепного вина. Виноградники возвышаются на высоте от 50 до 280 метров над уровнем моря. Почвы терруара богаты глиной и песчаником. Fattoria Le Pupille выращивает традиционные итальянские сорта Санджовезе, Аликанте, Чильеджоло, а также международные - Каберне Совиньон, Сира, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо. Большую часть посадок составляют красные сорта, белым отводится всего 9 гектаров. Обработка лоз и вспашка земли осуществляется с максимальным уважением к окружающей среде. Удобрения производятся из натуральных ингредиентов и не содержат ядовитых химикатов.