

Morellino di Scansano DOCG 2023

Amarenakirsche mit einem Hauch von Zimt und Nelke, die Würze und Wärme der Maremma

Winzer: Le Pupille
Region: Toskana
Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Alicante, 5% Ciliegiolo
Farbe: rot
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zur orientalischen Küche, z.B. Couscous mit Lamm oder auch zu Braten mit Blaukraut

0.375 l – Bestellnummer 59523

Gambero: 1/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben

Le Pupille
Toskana

Le Pupille ist das Markenzeichen der Maremma und Elisabetta Geppetti die "Donna del Morellino?. Anfang der 1980er Jahre übernahm die Winzerin, die ihr Studium der Kunstgeschichte aufgab, das alte Familien Anwesen d Ombrone, ein altes Gutshaus auf einem Hügel, im Dialekt "Pupille? genannt, und begann dort, Weinberge anzulegen. Ihre Vision war es, dem Wein der Maremma durch überzeugende Qualität zu Ansehen zu verhelfen. Der bekannte Antinori-Önologe und Freund der Familie, Giacomo Tachis half ihr bei der Verwirkllichung. In den folgenden Jahren kaufte Elisabetta hervorragende Weinlagen dazu. 1987 war es soweit und der berühmte Wein Saffredi, eine Hommage an ihren Vater Fredi, erblickte das Licht der Weilt und wurde von Experten sogleich in den Weinhimmel gehoben. Bis heute stellt er das ganze Potential dieser großartigen Region Jahr für Jahr unter Beweis. 1992 wurde Elisabetta als Gründungsmitglied Präsidentin des Consorzio del Morellino di Scansano und war damit die erste Frau die ein solches Amt in Italien bekleidete. Heute stehen 85 Hektar Rebfläche im Ertrag. Neben dem großen Engagement für ihr Unternehmen und im Consorzio hat Elisabetta 5 Kinder großgezogen. Das näachste Kapitel im Buch Le Pupille ist bereits aufgeschlagen: Die älteste Tochter, Clara Gentili, und ihr Sohn, Ettore Rizzi, sind seit einigen Jahren in verantwortlichen Positionen im Weingut tätig.

Abbildung unverbindlich