

SAFFREDI IGT 2005

Le Pupille | cód 0286050

Saffredi é um dos mais fantásticos tintos italianos para Parker uma hipotética combinação do Château Margaux com o Château Mouton Rothschild. Costuma receber os 3 bicchieri do Gambero Rosso e notas altíssimas de Parker e da Wine Spectator.



| | |
|-------------------------------|--|
| Produtor | Le Pupille |
| País | Itália |
| Região | Toscana - Vinhedos com vinhas de 30 anos de idade, localizados na região da Toscana. |
| Tipo | Tinto |
| Uva | 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 15% Alicante |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2005 |
| Teor alcoólico | 14 |
| Temperatura de serviço | 18 a 20°C |
| Vinificação | Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura. |
| Maturação | Permanece 18 meses em barricas de carvalho, sendo 75% de barricas novas e 25% de barricas de segundo uso e mais 24 meses em garrafa antes de ser comercializado. |
| Corpo | encorpado |
| Sugestão de Guarda | Mais de 10 anos |
| Pontuação | Wine Enthusiast 94 PTS / 2005 Antonio Galloni 93+ PTS / 2005 Wine Spectator 92 PTS / 2005 Robert Parker 91 PTS / 2005 Gambero Rosso 3 PTS / 2005 |