



Pugnitello

Toscana Igt 2019

Pugnitello è un antico vitigno toscano, (chiamato così per la forma del suo grappolo che richiama ad un piccolo pugno), riscoperto e studiato in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa nei vigneti sperimentali di San Felice (Vitiarium). Il frutto concreto di 20 anni di ricerca e sperimentazione tesa a salvare e valorizzare vitigni autoctoni toscani destinati all'estinzione. Questa versione in purezza si distingue per la sua originalità e marcanti caratteristiche di morbidezza e carnosità.

Caratteristiche Annata

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Sistema di Allevamento

Guyot

Uvaggio

Pugnitello 100%

Vendemmia

1ª settimana di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.



SAN FELICE

Bottiglie Prodotte

7.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,8% Vol

Invecchiamento

15-20 anni

Acidità Totale

5,5 g/l

Residuo Zuccherino inf

0,5 g/l

Formato

