

Pugnitello

Toscana Igt 2021



Pugnietello 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'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale regolare. Le piogge primaverili hanno favorito lo sviluppo vegetativo e garantito riserve idriche cruciali per l'estate. Solo una breve sospensione della crescita dei germogli è stata causata da temperature sotto la media dopo Pasqua. Dal punto di vista sanitario, non ci sono state pressioni da malattie fungine. L'estate è stata prevalentemente asciutta con temperature estive regolari e una significativa escursione termica notturna che ha favorito la maturazione delle uve. La vendemmia è stata in linea con gli anni precedenti, con uve di alta qualità e sane

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, 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

Pugnietello 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.

Bottiglie Prodotte

8.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

15–20 anni

Acidità Totale

5,6 g/l

Residuo Zuccherino

inf 0,5 g/l

Formato

