

PUGNITELLO

DER GANZ SPEZIELLE EINHEIMISCHE - ROSSO DI TOSCANA I.G.T. -
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Von der Universität Florenz zusammen mit dem Weingut San Felice wurde die traditionelle, einheimische Sorte Pugnitello wieder zum Leben erweckt. Wir keltern daraus einen ausdrucksstarken Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe, der durch ein feines Pflaumen Aroma besticht und den Gaumen fruchtig-würzig mit Cassis Noten schmeichelt. Die süssen und einhüllenden Tannine geben diesem ausserordentlichen Wein die Struktur und Langlebigkeit.

Flaschengrössen	75 cl
Verschluss	Glaszapfen
Rebsorte	Pugnitello 100%
Anbaufläche	1/2 Hektar
Lage des Weinberges	Bester Rebberg, steiler Südhang
Weinlese	Ab ca. 24. September, wird nur in den besten Jahren gekeltert
Reifung	24 Monate in neuen französischen Barriques hergestellt aus mindestens 36 Monate gelagerten Eichenholzdauben
Lagerung	Kann 10 – 15 Jahre in der Flasche gelagert werden
Farbe	Intensives rubinrot
Geschmack	Die Nase ist komplex, mit Noten von reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und wildem Veilchen mit einer berausenden würzigen Note. Der Körper ist strukturiert und komplex, mit süssen und einhüllenden Tanninen
Alkoholgehalt	15% vol.
Speise-Empfehlung	Ideal zu Wildgerichten, Braten mit Saucen, grilliertem rotem Fleisch, reifem Käse
Empfehlungen für die Verkostung	Die optimale Temperatur liegt zwischen 16-18 °C in großen Tulpengläsern für die Optimale Sauerstoffanreicherung und um die Entfaltung des Bouquets zu fördern
Dekantieren	Den Wein am besten 4 Stunden vor dem Genuss dekantieren

