

PUGNITELLO

L'AUTOCTONO SPECIALE - ROSSO DI TOSCANA I.G.T. -
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

La tradizionale varietà autoctona Pugnitello è stata riportata in vita dall'Università di Firenze insieme alla cantina San Felice. Ne ricaviamo un vino espressivo con un colore rosso rubino intenso, che affascina con un raffinato aroma di prugna e lusinga il palato con note fruttate e speziate di ribes. I tannini dolci e avvolgenti danno a questo straordinario vino la sua struttura e longevità.

Confezioni	Bottiglie da 75 cl
Tappo	Tappo di vetro
Uvaggio	Pugnitello
Superficie di produzione	1/2 ettaro
Ubicazione del vitigno	Migliore vigneto con esposizione a sud forte pendenza
Vendemmia	A partire dal 24 settembre, si produce soltanto nelle annate eccezionali
Maturazione	24 mesi in barriques francesi prodotte con doghe di quercia francese stagionate almeno 36 mesi
Invecchiamento	10-15 anni in bottiglia
Colore	Rubino intenso
Gusto al palato	Al naso si offre complesso, affiorano in successione note di prugna, ribes, viola di bosco con una inebriante nota speziata. Il sapore è strutturato e complesso con tannini dolci ed avvolgenti
Gradazione alcolica	15% vol.
Abbinamenti gastronomici	Ideale in abbinamento a piatti a base di selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi stagionati
Consigli per la degustazione	La temperatura ottimale è 16-18 °C in bicchieri molto ampi che permettono la corretta ossigenazione del vino e la resa del bouquet
Quando decantare	È consigliato decantare il vino 4 ore prima del consumo

