



**Varietà: 100% Pugnitello.** Antico vitigno autoctono grossetano a rischio estinzione, riscoperto negli anni '80 dall'Università di Firenze. La Regione Toscana - nell'ambito del suo programma di tutela della biodiversità - ha nominato Enoforia "Coltivatore Custode" del Pugnitello con l'obiettivo di diffonderne la coltivazione, valorizzandone le qualità.

**Vigna:** situata nel territorio collinare di Magliano in Toscana (fraz. Montiano) la vigna di circa un ettaro ha una densità di oltre 7.800 piante/ha. Tutte le operazioni sulla pianta sono svolte manualmente.

**Denominazione:** Toscana Rosato Indicazione Geografica Tipica

**Annata: 2021 Tenore alcolico: 13%**

**Vendemmia:** selezione in campo e raccolta delle uve a mano.

**Vinificazione e Affinamento:** dopo la diraspatura le uve sono pressate sofficemente e la separazione del mosto dalle bucce è immediata.

Fermentazione per 10 giorni a una temperatura di circa 14/15 °.

Il vino ottenuto viene lasciato per circa 4 mesi in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e sottoposto a periodico *batonnage*.

**Note di degustazione:** di colore rosa chiaro con una caratteristica e vivace tonalità ramata, al naso il vino è un'esplosione di profumi di zagara di agrumi, frutta fresca - in particolare a pasta gialla - ed erbe mediterranee. C'è perfetta corrispondenza tra naso e bocca: un ingresso fresco avvolge il palato, infondendo appieno tutta la sua acidità, accompagnata da una struttura che permane a lungo nella degustazione e da una tipica nota sapida.

**Abbinamenti:** un vino elegante che si fa apprezzare come aperitivo, ma anche versatile, potendo accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

Da provare in particolare con le frittiture, sia di terra sia di mare.

**Temperatura di servizio:** servire fresco a circa 10/12°C stappando la bottiglia al momento.

**Numero di bottiglie prodotte 2021:** 600 borgognotte da 0,75 l

#### Riconoscimenti

- Guida Rosa Rosati Rosé ed. 2022/23: Rosa D'Oro (punteggio 95/100)

#### Precedenti annate:

- Decanter World Wine Awards 2021: medaglia d'argento. Dicono di noi: *"The nose reflects ripe red berries, orange peel and aromatic Mediterranean herbs. The palate shows intensity, personality and crunchiness"*.
- Guida Rosa Rosati Rosé ed. 2021/22: 4 Rose
- International Rosé Championship 2020: medaglia d'argento
- Luca Maroni Annuario 2021: 91 punti
- Guida Rosa Rosati Rosé ed. 2020/21: 4 Rose
- International Wine Challenge 2021: "Commended Award"