



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: IGT Toscana Rosso Pugnitello

Annata: 2019

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

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura di 25°C, seguita da una fase di macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e subito dopo dalla fermentazione malolattica.

Affinamento: in legno (tonneaux e barriques nuove e di secondo passaggio) per circa 18 mesi; ulteriori 10/12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: il colore è un rosso intenso con riflessi violacei; al naso si avvertono profumi di ciliegia matura e marasca, note di cioccolato amaro e spezie come il pepe nero. In bocca si ritrovano frutti rossi e note di cannella; il vino è avvolgente e caldo, con una grande complessità, perfettamente bilanciata dalla sua freschezza.

Destinato ad un lungo invecchiamento, nella sua futura evoluzione questo vino regalerà crescenti soddisfazioni.

Abbinamenti: ideale con i piatti della tradizione maremmana, dal cinghiale in umido, alla bistecca, ai formaggi stagionati. Un vino per le grandi occasioni!

Temperatura di servizio: 18°C

Tenore alcolico: 13,5%

Formato bottiglia: borgognotta da 75 cl

Numero di bottiglie prodotte: 1.242 (inoltre, disponibili 500 litri ancora da imbottigliare)