



Pugnitello del Rinascimento

Toscana I.G.T.

Annata: 2013

Tipo di vino: Rosso

Uve: Pugnitello

Vigneti di produzione: Cru "Sassetta"

Altitudine: 220 m slm

Esposizione: Sud-Ovest

Tipo di terreno: Medio impasto ricco di ciottoli fluviali

Potatura- Defogliatura-diradamento-vendemmia: manuale

Resa uva per ettaro: 40 q

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

Fermentazione malolattica: In legno

Affinamento in legno: 15 mesi in tonneau di da 5 hl rovere francese

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Filtraggio: molto leggero

Alcool: 13,5%

Bottiglie prodotte: 2200 numerate

Formati: 0,75 - 1,5

NOTE ORGANOLETTICHE

Nettare importante, di un rosso rubino intenso dai marcati riflessi granati. Al naso spiccano i frutti di bosco maturi, ma anche la ciliegia, il tabacco e la liquirizia. Intenso l'ingresso in bocca con il suo notevole fruttato che si trasforma in confettura di amarene e pepe nero. Buona l'acidità che gli consegnerà negli anni una bella evoluzione.

Important nectar, of an intense ruby red color with marked garnet reflections. Ripe berries, but also cherry, tobacco and liquorice stand out on the nose. Intense entry into the mouth with its noticeable fruitiness that turns into black cherry jam and black pepper. Good acidity that will give him a good evolution over the years.

PUGNITELLO DEL RINASCIMENTO

Vino importante, di colore rosso intenso, che giunge a noi dal passato sorprendendoci con mai sopiti sentori di fresco fruttato, balsamico e minerale. La struttura ne annuncia la longevità, ma lo rende anche attuale e godibile in abbinamenti gourmet con i piatti di carne della tradizione toscana. Un vero piacere per il palato del ventunesimo secolo.

Powerful wine, with a deep red colour, which comes from the past and surprise us with ancient fruity, balsamic and mineral fragrances and a remarkable well balanced acid shoulder. The structure foresees its longevity, but also makes the wine enjoyable in gourmet pairings to traditional Tuscan meat dishes. A real pleasure for the twenty-first century taste.

Abbinamenti/Pairings: Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati / *Game, red meats, seasoned cheeses.*

SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl

Tipo confezione: cassa di legno

Formato confezione: 6 bottiglie coricate

Dimensioni confezione: mm 19x31x26p

Peso confezione: 9,5 Kg