



PUGNITELLO DEL RINASCIMENTO

TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO

UVAGGIO

100% Pugnitello

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale.

L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene nel mese di Settembre, fino alla prima metà di ottobre.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result.

The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place in the month of September, until the first half of October.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

L'Azienda Agricola Piandaccoli è un progetto che nasce per riportare a nuova vita i vitigni autoctoni della Toscana Rinascimentale.

Il Pugnitello del Rinascimento si inserisce nel solco di questo progetto: un'uva che giunge a noi dal passato per sorprenderci con sentori e aromi attuali ed estremamente godibili.

The Piandaccoli Winery is a project created to bring the native vines of Renaissance Tuscany back to life.

Pugnitello del Rinascimento is part of this project: a grape that comes to us from the past to surprise us with current and extremely enjoyable hints and aromas.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Rosso rubino con sfumature granata. Al naso frutti di bosco maturi, ciliegia, tabacco, liquirizia, corteccia e polvere pirica. Di corpo al palato, fresco e minerale, la struttura e tannini si sciolgono in lungo finale.

Ruby red with garnet shades. Nose of ripe berries, cherries, tobacco, liquorice, tree bark and black powder. Full body in mouth, intense and fresh and mineral, the structure and the tannins flows in a long ending.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Selvaggina, carni rosse, formaggi, tartufi e funghi.
Ideale con i picci ai funghi.

*Game, red meats, cheeses, truffles and mushrooms.
Ideal with picci with mushrooms.*



FORMATI/SIZE: 0,75l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl

Bottiglie per cartone/bottle per box: 6

Confezione/box: Legno / Wood

Formato confezione/size: cm 32x19x28

Peso confezione/weight: 9,5 kg