

# PUGNITELLO

Abbiamo deciso di esplorare questo vitigno viste le sue enormi potenzialità in termini di struttura aromi e componente tannica, che lo faranno diventare un vino cult per la sua inconfondibile "Toscanità" che incontrerete nel bicchiere.

## Denominazione

I.G.T Toscana Rosso

## Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio.

## Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

## Da uve

Pugnitello 100%

## Resa uva

50 quintali/ettaro

## Sistema allevamento

Cordone speronato e guyot con una media di 8-10 gemme/ceppo

## Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

## Epoca vendemmia

Inizi ottobre

## Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve vengono vinificate con macerazione sulle bucce per circa 16-20 giorni in vinificatori troncoconici di rovere francese; frequenti rimontaggi giornalieri; fermentazione malolattica e maturazione per circa 12 mesi hanno luogo in botti ovali di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.

## Vino

Colore rosso rubino profondo, denso, con lucidi riflessi porpora.

Al naso si offre complesso, affiorano in successione note di prugna, ribes, viola di bosco, marasca con una inebriante nota speziata. Al palato è pieno con tannini in evidenza ma setosi. Una seducente e invidiabile acidità mantiene tutte le componenti in perfetto equilibrio. Finale lungo contraddistinto da una vena acida e minerale che ne prolungano la chiusura.

## Tappo

Sughero naturale mono pezzo 49x24

## Bottiglia

Bordelese Antica 850g



We decided to focus on Pugnitello grape variety because of its great potential in terms of structure, aromas, flavours. Thanks to these hallmarks Pugnitello will become a Tuscan cult wine.

## Denomination/Category

I.G.T. Tuscany Red

## Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

## Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650 mm/year

## Grapes Varieties

Pugnitello 100%

## Yield

4000 Kg/ettaro

## Training System

Cordon spur and guyot of 8-10 buds/plant

## Planting density

5000 plants (vines)/hectare

## Harvest

Early October

## Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing grapes are vinified in French truncated conical vats where they ferment for 16-20 days, with frequent pumping over and punching down operations.

## Wine

Deep ruby red in color, intense, with shiny purple,

On the nose comes out a wide range of aromas; rich and ripened fruit, black currant, dark berryfruit enlivened with a delicate vein of spice.

On the palate, full and well-rounded with notably refined, silky tannins. A seductive acidity keeps all components in balance, prolonging a finish that has an appealing freshness.

## Cork

One-piece natural cork 49x24

## Bottle

Bordelese Antica 850g



Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiole, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 / + 39.340.8711587 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu - Soc. Agricola San Ferdinando - San\_Ferdinando\_Official