



Pugnitello



La storia della San Felice è indiscutibilmente legata all'attività di sperimentazione e ricerca. Verso la fine degli anni Sessanta era soprattutto finalizzata al miglioramento del Sangiovese e tesa a dimostrare la forte personalità di questo vitigno. Negli anni si è poi estesa ad altre varietà tradizionali e non (Colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot ecc.). Ma senza dubbio è nel 1987 che la ricerca iniziò a percorrere un ulteriore filone che avrebbe portato la San Felice all'attenzione generale. Con l'obiettivo di arrestare l'erosione del patrimonio varietale viticolo toscano, l'Università di Firenze era riuscita a reperire ben 278 vitigni (di cui 161 a bacca rossa) nelle varie aree della Toscana. Tali vitigni furono impiantati in un vigneto sperimentale a San Felice che fu chiamato "Vitarium". Il primo obiettivo era quello di salvare dal rischio di estinzione questo importante patrimonio genetico della viticoltura toscana. Nel corso degli anni sono stati progressivamente isolati e vinificati in purezza i vitigni di particolare interesse. La maggior parte di essi si sono rivelati dei buoni "comprimari"; altri invece, e soprattutto il **Pugnitello**, hanno dimostrato di avere le carte in regola per essere degli attori principali. Da qui la decisione di piantarne alcuni ettari per verificare, su basi più ampie, quanto riscontrato in fase di sperimentazione.

Questa è la sfida che San Felice ha elaborato durante anni di paziente ricerca in vigna e che oggi vuole proiettare sul mercato.

Il **Pugnitello**, il cui nome deriva dalla forma del grappolo che richiama ad un piccolo pugno, è ben più quindi di un nuovo vino; è un Rosso ottenuto dalla riscoperta di un antico vitigno toscano. Si presenta con un colore rosso violaceo molto intenso; l'aroma di notevole complessità ed il corpo ampio e ben strutturato, con tannini molto morbidi. Un insieme dunque di caratteristiche tipiche dei grandi vini.

Pugnitello

Tipologia: Toscana Igt

Ubicazione vigneti: vigneti Casanova, Camponuovo, Le Rose e Poggio alle Povere nella tenuta Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Altitudine: 380/400 m. (slm)

Esposizione: Casanova: sud-est
Camponuovo: sud-ovest
Le Rose: sud
Poggio alle Povere: sud-ovest

Anno di impianto:

Casanova: 1999

Camponuovo: 1997

Le Rose: 1997

Poggio alle Povere: 1999

Caratteristiche del terreno:

di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti

Sistema di allevamento:

Guyot e Cordone speronato

Uvaggio: Pugnitello 100%

Vinificazione e maturazione:

fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi

Affinamento in bottiglia:

8 mesi

Temperatura di servizio: 18° C

Alcool: 13 - 13,5% Vol.

