

## *Pugnitello* Toscana Igt

### CARATTERISTICHE ANNATA

Annata più fresca rispetto alle precedenti, con abbondanti piogge in inverno e primavera che hanno provocato un leggero ritardo nella fioritura delle viti; le temperature sopra la media a inizio luglio hanno favorito le condizioni di recupero e la maturazione è proseguita in maniera graduale grazie a temperature in linea con le medie di stagione nei mesi di agosto e settembre; ottima la qualità delle uve raccolte, ricche di sostanze aromatiche e polifenoli con valori ideali.

### UBICAZIONE VIGNETI

San Felice ( Castelnuovo Berardenga, Siena)

### 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.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### UVAGGIO

Pugnitello 100%

### VENDEMMIA

1<sup>a</sup> settimana di ottobre

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

8.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° C

**ALCOL**

14% Vol

**POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO**

15 - 20 anni

**ACIDITA' TOTALE** 5,8 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l



**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.

91

JAMESSUCKLING.COM

92

Wine Spectator

2011

**Pugnitello** Toscana Igt**CARATTERISTICHE ANNATA**

Fine inverno mite e piovoso e primavera anticipata di 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali. Ottime le piogge di fine maggio e inizio giugno che hanno garantito una buona riserva idrica alle piante. I caldi mesi estivi hanno portato alla maturazione delle uve in condizioni perfette garantendo una vendemmia eccellente quanto a qualità e con quantità ridotte del 10% circa rispetto agli anni precedenti.

**UBICAZIONE VIGNETI**

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

**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.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**UVAGGIO**

Pugnitello 100%

**VENDEMMIA**

26 - 30 Settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

5.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° C

**ALCOL**

15% Vol

**POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO**

15 - 20 anni

**ACIDITA' TOTALE** 5,4 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** 2,0 g/l

**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. Vellutato con poderosi ritorni di frutta e sapidità. Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di faraona, tacchino e carni bianche in genere.



Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Rosso Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere, Macchione</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. ( <i>slm</i> )
ESPOSIZIONE	<i>Casanova: sud-est; Camponuovo: sud-ovest Le Rose: sud; Poggio alle Povere: sud-ovest; Macchione: ovest</i>
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova: 2001; Camponuovo: 1996; Le Rose: 1998; Poggio alle Povere: 2001; Macchione: 2003</i>
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
UVAGGIO	Pugnitello 100%
VENDEMMIA	Fine settembre -inizio ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	14 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,1 g/l



Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Rosso Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere, Macchione</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casanova</i> : sud-est; <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud; <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest; <i>Macchione</i> : ovest
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova</i> : 2001; <i>Camponuovo</i> : 1996; <i>Le Rose</i> : 1998; <i>Poggio alle Povere</i> : 2001; <i>Macchione</i> : 2003
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
UVAGGIO	Pugnitello 100%
VENDEMMIA	1-3 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	13,9% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,3 g/l



Vendemmia 2007

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casanova</i> : sud-est; <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud; <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova</i> : 1999; <i>Camponuovo</i> : 1997; <i>Le Rose</i> : 1997; <i>Poggio alle Povere</i> : 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%
VENDEMMIA	24 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	18.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	14% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,8 g/l



Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova</i> , <i>Camponuovo</i> , <i>Le Rose</i> , <i>Poggio alle Povere</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casanova</i> : sud-est; <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud; <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova</i> : 1999; <i>Camponuovo</i> : 1997; <i>Le Rose</i> : 1997; <i>Poggio alle Povere</i> : 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%
VENDEMMIA	29 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	15.900
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	12,8% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,9 g/l



Vendemmia 2004

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casanova</i> : sud-est; <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud; <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova</i> : 1999; <i>Camponuovo</i> : 1997; <i>Le Rose</i> : 1997; <i>Poggio alle Povere</i> : 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%
VENDEMMIA	2-3 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	12.300
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	13,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5,9 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,8 g/l





# Pugnitello

TOSCANA IGT

## Vendemmia 2003

<b>Ubicazione vigneti</b>	vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
<b>Altitudine</b>	380/400 m. ( <i>slm</i> )
<b>Esposizione</b>	<i>Casanova</i> : sud-est <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest
<b>Anno di impianto</b>	<i>Casanova</i> : 1999 <i>Camponuovo</i> : 1997 <i>Le Rose</i> : 1997 <i>Poggio alle Povere</i> : 1999
<b>Caratteristiche del terreno</b>	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
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot e Cordone speronato
<b>Uvaggio</b>	<i>Pugnitello</i> 100%
<b>Vendemmia</b>	4-5 ottobre
<b>Vinificazione e processo di invecchiamento</b>	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
<b>Affinamento in bottiglia</b>	8 mesi
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	9.800
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Alcool</b>	12,8% Vol.
<b>Acidità totale</b>	6,0 g/l
<b>Residuo zuccherino</b>	2,0 g/l