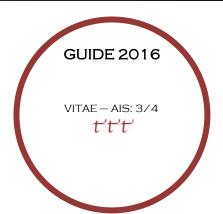


PIU' TANTO 2011 — TOSCANA ROSSO IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Maremma toscana - Civitella Paganico Fraz. Civitella M.ma (GR) Italia

TIPOLOGIA DEL TERRENO

franco calcareo, molto ricco di scheletro

ALTITUDINE VIGNETI

270m s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

5 anni

SUPERFICIE PRODUTTIVA

1 ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

DENSITÀ DI IMPIANTO

Guyot 5000 ceppi per ettaro (2,5m X 0,8m)

PRODUZIONE PER ETTARO

3500kg

VENDEMMIA

7 Settembre 2011

MODALITÀ DI RACCOLTA

manuale, in cassette da 15kg

VINIFICAZIONE

la fermentazione avviene in vasche d'acciaio; l'estrazione della componente polifenolica è raggiunta attraverso numerosi rimontaggi;

macerazione post-fermentativa di circa 18 giorni e fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO circa 20 mesi in barriques di rovere di terzo e

quarto passaggio

TITOLO ALCOLOMETRICO

14% vol

ACIDITÀ

6,56g/l

ZUCCHERI RESIDUI

1,0g/l

PRODUZIONE

2000 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso intenso con evidenti riflessi violacei

ODORE

intenso e complesso; frutta matura sotto

spirito con note erbacee tipiche del Pugnitello;

sentori di legno ben bilanciati

GUSTO

forte sensazione di calore accompagnata da una spiccata acidità; abbastanza tannico,

trasmette una piacevole sensazione di

secchezza; buona la persistenza

ABBINAMENTI

carni rosse, soprattutto stufati e selvaggina;

formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni

PIÙ TANTO

PUGNITELLO

2011

14% VOL