PODERE CORSO

PUGNITELLO TOSCANA IGT

Ottenuto da sole uve Pugnitello, antico vitigno autoctono toscano caratterizzato da grappoli molto piccoli, ai quali deve il suo nome. Colore intenso con toni violacei, al naso leggermente erbaceo con sentori di frutta matura. L'equilibrio tra struttura e acidità.



42°39'47.6°N 11°15'43.2°E

UVE: Pugnitello 100%

ALCOL: 13,5%

AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio

SOLFITI LIBERI: inferiori a 1 mg/L

SOLFITI TOTALI: inferiori a 10 mg/L

PRODUZIONE ANNUALE: 1000 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud – sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenza erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA – DIRADAMENTO – VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10 – 15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

Slow Food Comunità del PUGNITELLO DI MAREMMA

purovino
AZIENDA AGRICOLA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 – Montiano
Magliano in Toscana (GR)
Purovino.it

Prodotto senza l'aggiunta di solfiti con il Metodo Purovino®. Contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.