



SEQUERCIANI

Vino

Pugnitello

Puedi feshes

*Ein jahrhundertlang vergessener
Weingenuss ist wieder da*

Diese Traubensorte war lange in Vergessenheit geraten und wurde erst vor Kurzem wieder entdeckt und geschätzt. Sie wurde in abgelegenen Weinbergen in der Provinz Grosseto (Toskana) wiedergefunden und im «Vitiarium» San Felice, wo einheimische Trauben systematisch geerntet werden, erhalten, beobachtet und konserviert. Der Name Pugnitello bezieht sich auf die Traube, deren kompakte Form an eine kleine Faust erinnert. Sie ist sehr resistent gegenüber Erregern und gut geeignet für den biologisch-dynamischen Anbau.

Die Trauben sind ausserordentlich reich an Polyphenolen und ergeben einen Wein mit intensivem Rotton und komplexen Aromen von schwarzen Früchten. Kräftig und tiefgründig passt er ideal zu den traditionellen Gerichten aus der Toskana, zu Wild und lange gereiftem Käse.



Pugnitello

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

Maremma, im hügeligen Gebiet, 250 m ü.M.

Traubensorte

Pungnitello

Zertifizierung

Biologisch
Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktionsmethode

Nur Trauben, Sonne und Erde

Die reifen Beeren werden von Hand ausgewählt und geerntet. Durch die auf der Traubenhaut vorhandenen Hefen entsteht eine Spontangärung.

Die Trauben werden in Zementtanks gelagert und in französischen Eichenholzfässern und in Terracotta-Krügen verfeinert.

Wir beobachten lediglich und lassen die Kräfte der Natur walten: Wir fügen weder etwas hinzu, noch entfernen wir etwas. Der Wein wird nicht gefiltert und es werden keine Sulfite zugefügt.