



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 Vitium 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.

Jahresproduktion

2000 Flaschen

Traubensorte

100 % Pugnitello

Zertifizierung

Biologisch (Bioagricert)
Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktion beinhaltet nichts ausser: Trauben, Sonne und Erde.

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

Nach dem Aufweichen werden die Trauben in Zement-tanks gelagert und für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern und in Impruneta-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.