



SEQUERCIANI

Vino

Pugnitello

Puedi Felice

*È tornato un vino delizioso,
da secoli dimenticato*

Questo vitigno è stato per lungo tempo dimenticato e solo recentemente riscoperto e valorizzato.

Ritrovato in sperduti vigneti della provincia di Grosseto (Toscana), è stato accolto, osservato e conservato nel "Vitiarium" di San Felice, raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio.

Il nome Pugnitello si riferisce all'uva che ricorda, per la sua forma compatta, un piccolo pugno. Assai resistente ai patogeni, ben si addice alla coltivazione biodinamica.

Straordinariamente ricco di polifenoli dona un vino dal rosso intenso e dal naso complesso che spazia dalle spezie ai frutti neri. Potente e profondo, si abbina ai grandi piatti della tradizione toscana, alla cacciagione ed ai formaggi con lunga stagionatura.



Pugnitello

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Area di produzione

Maremma, zona collinare,
250 m s.l.m.

Vitigno

Pungnitello

Certificazione

Biologico
Biodinamico (Demeter)



Noi produciamo così

Solo uva, sole e terra

Vendemmiato e selezionato a mano è fermentato dai soli lieviti indigeni presenti sulla buccia.

Vinificato in vasche di cemento, è affinato in tonneau di rovere francese ed in giare di terracotta.

Il nostro intervento si limita all'osservazione ed al rispetto dei tempi della natura: niente aggiungiamo e niente togliamo. Niente solfiti aggiunti né filtrazione.