



**Varietà:** 100% Pugnitello.

Il Pugnitello, antica varietà autoctona del grossetano riscoperta negli anni '80 dall'Università di Firenze, è a rischio estinzione. Nell'ambito di un programma di tutela della biodiversità, la Regione Toscana ha nominato Enoforia "Agricoltore Custode" del Pugnitello, con l'obiettivo di diffonderne la coltivazione, valorizzandone le qualità.

**Vigna:** situata nel territorio collinare di Magliano in Toscana, la vigna di circa 1 ettaro ha forma di allevamento "ad alberello" con una densità di oltre 7.800 piante/ha. Tutte le operazioni sulla pianta sono manuali, e svolte personalmente dai titolari di Enoforia.

**Denominazione:** Toscana Rosato Indicazione Geografica Tipica

**Annata:** 2019

**Vendemmia:** selezione in campo e raccolta delle uve a mano.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura le uve sono pressate sofficientemente e la separazione del mosto dalle bucce è immediata. Fermentazione per 10 giorni a una temperatura di circa 14/15 °.

**Affinamento:** il vino ottenuto viene lasciato per circa 4 mesi in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e sottoposto a periodico "batonnage".

**Note di degustazione:** di colore rosa pallido, al naso il vino è un'esplosione di profumi di zagara e di frutta fresca e in particolare sentori di pesca a pasta gialla. C'è perfetta corrispondenza tra naso e bocca: un ingresso fresco avvolge il palato, infondendo appieno tutta la sua acidità accompagnata da una bellissima struttura, che permane a lungo nella degustazione.

**Abbinamenti:** un vino versatile, che si fa apprezzare come aperitivo ed ha il corpo per accompagnare un intero pasto a base di pesce, ma anche le carni bianche e i formaggi a pasta morbida. Da provare in particolare con le frittiture, sia di terra sia di mare.

**Temperatura di servizio:** servire fresco a 10-12°C, stappando la bottiglia al momento.

**Tenore alcolico:** 13%

**Formato Bottiglia:** borgognotta bianca da 75 cl

**Numero di bottiglie prodotte:** 648