



OLIVI

LE BUCHE

PUGNITELLO



SCHEDA TECNICA

TECNICAL SHEET

Vitigni / Grape varieties

100% Pugnitello

Denominazione / Designation

IGT Toscana

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

320-340 msm / metres a.s.l.

Terreno / Soil

franco argillo-limoso e ciottoloso

clayey-silty and pebbly

Densità di impianto / Planting density

6.666 ceppi ad ettaro / plants per hectare

Sistema di allevamento / Growing system

cordone speronato / spurred cordon

Resa per ettaro / Yield per hectare

30 quintali di uva / 3,000 kg of grapes

Vinificazione / Vinification

a contatto con le bucce per circa 25-30

giorni in serbatoi di acciaio inox /

in contact with the skins for about 25

to 30 days inside stainless steel tanks.

Affinamento / Aging

12 mesi in botti da 10hl e 2 anni

in bottiglia / in 10hl-barrels for about 12

months and later in a bottle

for at least 2 years

Il Pugnitello è un vino ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono toscano, riscoperto e riselezionato dal Professore Bandinelli dell'Università di Firenze. Le rese sono naturalmente basse, di circa 30qli per ettaro, il grappolo è molto piccolo, dalla caratteristica dimensione di un pugno, da cui deriva il nome. L'uva viene raccolta manualmente in cassette e lavorata nella stessa giornata previa un'accurata selezione su un doppio tappeto di cernita. Le uve diraspate cadono per gravità nei serbatoi, dove fermentano per 25-30 giorni senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino viene affinato per circa 12 mesi in botti da 10hl e successivamente in bottiglia per 2 anni. Il colore intenso con tonalità violacee, la buona acidità, la finezza e la pulizia dei profumi caratteristici rendono il Pugnitello un vino di grande personalità, intrigante, con una forte impronta territoriale.

Pugnitello is a wine obtained from the homonymous ancient variety from Tuscany. Professor Bandinelli of the University of Florence, rediscovered and studied this rare variety. Pugnitello gives birth to a wine with an unusual aromatic profile, particularly intriguing. The yields are naturally low, approx 3000 kg of grapes per hectare. The bunches are very small, with the characteristic shape of a fist (pugno in Italian), that's why it is named Pugnitello. The grapes are hand-picked then immediately sent to the cellar where a careful selection is made, both the bunches and the single grapes, on a double selection belt. The grapes fall by gravity into the tanks where they undergo a slow and gradual fermentation for about 25-30 days without added selected yeasts. The wine ages in 10hl-barrels for about 12 months and later in a bottle for at least 2 years. The wine shows intense color with violet nuances, good acidity. The finesse of the typical perfumes of this rare indigenous variety, makes the Pugnitello a wine with a great personality shaped by its terroir of origin.

ANNOTAZIONI / ANNOTATIONS