



# TERIGI 1876

TOSCANA ROSSO

*indicazione geografica tipica*

PUGNITELLO



**TERIGI** è un mitico personaggio della famiglia, che ha vissuto al Sassone nella vecchia casa in cima alla collina. In questo luogo del nostro passato, legato al Suo ricordo ha ritrovato posto anche un vitigno, Suo contemporaneo, che da sempre sulle colline sassose e assolate della Maremma, è stato caparbiamente capace di vivere come le nostre antiche genti.

Il Pugnietello prende il nome da un antico vitigno Maremmano, così chiamato per la forma del grappolo che ricorda un piccolo pugno.

Questa varietà di uva è stata riscoperta solo vent'anni fa in Maremma con la collaborazione dell'università di Firenze ed è stata classificata come "vitigno autoctono".

#### **Vigneto CASA SASSONE**

**Vitigno:** 100% Pugnietello

**Anno di impianto:** 2008

**Sesto:** metri 1,80 x 0,80

**Densità:** 6944 viti per ettaro

**Suolo:** argilloso, calcareo con presenza abbondante di scheletro

**Orientamento versante:** sud **Altitudine:** 240 metri s.l.m.

**Forma di allevamento:** Guyot

**Gestione:** biologica certificata

**Diserbo:** meccanico

**Concimazione:** organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

**Carico per vite:** 800 grammi

**Data di vendemmia:** Primi di settembre secondo le condizioni climatiche

#### **Cantina**

**Vendemmia:** grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg

**Selezione:** dopo la diraspatura, sugli acini su tavolo di cernita

**Pigiatura:** assente

**Riempimento tini:** per caduta senza uso di pompe

**Vinificazione:** Tini troncoconici in Rovere Francese/Slavonia (da 30Hl)

**Fermentazione:** spontanea

**Lieviti:** indigeni

**Macerazione:** per 18/20 giorni con follature manuali

**Elevazione:** 12 mesi in Barriques di Rovere Francese

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 14% vol variabile secondo l'annata

#### **Vino**

**Colore:** brillante, rosso rubino con riflessi viola.

**Sentore:** Speziato al naso, complesso con note di liquerizia e frutta rossa matura.

**Gusto:** Intenso. Una forza crescente di frutta rossa matura, tannini morbidi, aromi speziati, persistente.

**Abbinamenti:** Carni rosse a lunga cottura, selvaggina in umido, formaggi stagionati.

**Longevità:** Oltre 10 anni. Lungo invecchiamento con importante evoluzione.

**SIMONA CECCHERINI**