



## TERIGI 1876

TOSCANA ROSSO *indicazione geografica tipica*  
PUGNITELLO



**TERIGI** ist ein legendäres Familienmitglied, das am Sassone, in dem alten Haus oben auf dem Hügel gelebt hat. An diesem geschichtsträchtigen Ort, der untrennbar mit der Erinnerung an diese Person verbunden ist, gab es auch einen Weinberg, der ebenso alt war und der sich in der steinigen, sonnigen Hügellandschaft der Maremma behaupten konnte, genau wie die Menschen in früheren Epochen.

Der Name „Pugnitello“, wörtlich übersetzt „kleine Faust“, geht auf einen historischen Weinberg in der Maremma zurück, der diesen Namen erhielt, weil die Form seiner Weintrauben an eine kleine Faust erinnern.

Erst vor 20 Jahren wurde diese Rebsorte in Zusammenarbeit mit der Universität Florenz in der Maremma entdeckt und als „autochthone Rebsorte“ klassifiziert.

### Weinberg CASA SASSONE

**Rebstock:** 100% Pugnitello

**Anbaujahr:** 2008 **Pflanzweite:** 1,80 x 0,80 m

**Pflanzdichte:** 6944 Rebstöcke pro Hektar

**Bodentyp:** kalkhaltiger Lehmboden mit hohem Grobbodenanteil

**Hangausrichtung:** Süden **Höhe:** 240 m ü. M.

**Reberziehung:** Guyot-Schnitt

**Bewirtschaftungsart:** ökologisch (zertifiziert)

**Unkrautvernichtung:** maschinell

**Düngung:** organisch (Stalldung), Mischsaat (Hülsenfrüchte, Gräser) für Gründüngung

**Gewicht pro Rebstock:** 800 Gramm

**Erntezeitpunkt:** Anfang September, je nach Wetterlage

### Vinifikation

**Art der Lese:** Auswahl der Weintrauben an den Rebstöcken und Ernte per Hand in Kisten von 18 kg

**Traubenselektion:** nach dem Entrappen Auswahl der Weinbeeren auf dem Sortiertisch

**Pressen der Trauben:** erfolgt nicht

**Befüllen der Behälter:** nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen

**Gärbehälter:** Kleine konische Abschnitt in Französisch Eiche/Slawonien (von 30hl)

**Art der Gärung:** Spontangärung

**Art der Hefe:** wilde Hefen

**Mazeration:** 18 bis 20 Tage mit manuellem Durchmischen

**Ausbau:** 18 Monate in Holzfässern mit 225 und 500 l Französisch Eiche (Allier und Bertrange)

**Reifung:** 12 Monate in der Flasche

**Alkoholgehalt:** 14,5 Vol.-% entsprechend dem Jahr

### Der Wein

**Farbe:** leuchtendes Rubinrot mit violetter Rand.

**Bukett:** würzig in der Nase und von großer Komplexität mit Noten von Lakritz und reifen roten Früchten.

**Geschmack:** intensiv; starke Präsenz von reifen roten Früchten, weiche Tannine, würzige Aromen. Langer Abgang.

**Ideal zu:** lange gegartem, rotem Fleisch, Wildschmorgerichten und gut durchgereiften Käsesorten.

**Lagerfähigkeit:** mind. 10 Jahre. Alterung mit beträchtlichem Entwicklungspotenzial

SIMONA CECCHERINI