

# PODERE CORSO

PUGNITELLO TOSCANA IGT

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Ottenuto da sole uve Pugnitelto, antico vitigno autoctono toscano caratterizzato da grappoli molto piccoli, ai quali deve il suo nome. Colore intenso con toni violacei, al naso leggermente erbaceo con sentori di frutta matura. Equilibrato tra struttura e acidità.



42°39'47.6"N 11°15'43.2"E



Prodotto da  
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO  
Podere Corso 27 - Montiano  
Magliano in Toscana (GR)  
purovino.it

**UVE:** Pugnitelto 100%

**ALCOL:** 13,5%

**AFFINAMENTO:** 14 mesi in acciaio e 3 mesi in botte di rovere

**SOLFITI LIBERI:** inferiori a 1mg/L

**SOLFITI TOTALI:** inferiori a 10mg/L

**PRODUZIONE ANNUA:** 1000 bottiglie

**ESPOSIZIONE:** sud - sud ovest

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** argilloso-sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con potatura Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4840 viti per ettaro

**DIFESA DELLA VITE:** utilizzo di soli rame e zolfo

**DIFESA ANTIPARASSITARIA:** lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

**CONCIMAZIONE:** utilizzo di concime organico e semina di essenze erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

**CONTROLLO DELLE INFESTANTI:** lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

**DEFOGLIATURA-DIRADAMENTO-VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10 - 15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16- 18°C



Slow Food Comunità del PUGNITELLO DI MAREMMA

Prodotto con il Metodo Purovino® contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.