

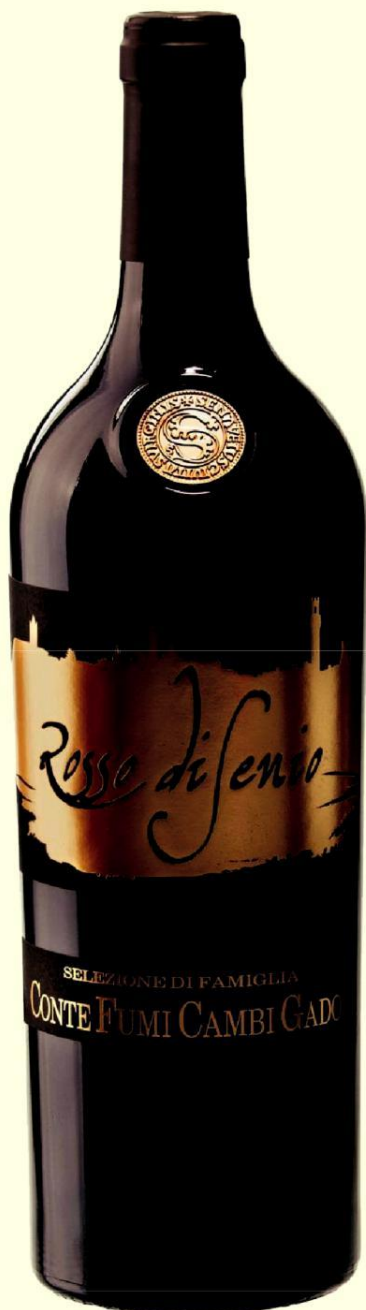


Castel di Pugna
AZIENDA AGRICOLA SIENA
Tuscany - Italy

LA LEGGENDA NARRA...

Senio e Ascanio, figli di Remo, giunsero in Etruria su due cavalli donati da Diana e Apollo (uno bianco e uno nero, colori che dettero poi origine allo stemma della città di Siena) per fuggire dallo zio Romolo che li avrebbe voluti uccidere come aveva fatto con il proprio fratello.

I due fuggiaschi, attraversando il torrente Tressa, si accamparono ai margini sud est della futura città di Siena: si pensa tra le colline di Valli, Val di Montone e Val di Pugna, per poi fondare "Sena" sui tre colli.



"SELEZIONE DI FAMIGLIA"

ROSSO di SENIO

Vino frutto di un'attenta selezione delle uve aziendali provenienti da una vigna di quasi vent'anni.

Selezione di famiglia: punta di diamante di Castel di Pugna che vedrà la luce solo nelle grandi annate e ne saranno prodotte solo mille pregiate bottiglie dalla veste elegantissima impreziosita dalla presenza, incastonata sul vetro, della riproduzione della moneta coniata nel periodo della Repubblica di Siena, il «Sanese».

TOSCANA ROSSO IGT 2012

Uvaggio	Sangiovese 90%, uvaggi a bacca rossa autoctoni 10%
Vigneti	Sesto impianto 2.50 X 0.80/0.90
Anno di impianto	2000
Sistema di allevamento	Cordone Speronato e Guyot.
Densità di impianto	5000 ceppi/ha.
Quantità di uva per ettaro	5000 Kg/ha.
Epoca Vendemmia	1-5 ottobre rigorosamente a mano in cassette da 15 Kg con scelta vendemmiale in vigna.
Vinificazione	Tini di acciaio di piccola capacità, massimo 100 HL, fermentazione a temperatura controllata favorendo il prolungato contatto delle bucce con il vino. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica.
Affinamento e maturazione	In botti di legno da 25 HL e tonneaux per un periodo di 18 mesi ed infine 3/6 mesi in bottiglia.
Capacità di invecchiamento	15 Anni
Note di degustazione	
Colore	Brillante granato intenso, con evidenti riflessi violacei.
Aroma	Netto, ampio, con note intense di frutti come mora e mirtillo, cacao, cannella e liquirizia.
Palato	Armonico, di grande struttura, un tannino fine con piccoli sentori di legno piacevoli, persistente nel finale, che ricorda le sensazioni fruttate avvertite all'olfatto.
Abbinamento gastronomico	Primi patti importanti conditi con sughi di selvaggina, ragù bianchi e rossi, carni arrosto, bistecche, cacciagione in genere, formaggi stagionati, roast-beef e per chi vuole finire in bellezza.....cioccolato fondente. Da servire a una temperatura non inferiore a 18°C.
Produzione	In quantità limitata e prodotto e vinificato solo nelle annate di pregio.