



Anaini

Maremma Toscana Pugnitello DOC

UVE 100% Pugnitello.

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone Speronato, Guyot (6.500 ceppi per ha).

ETÀ DEI VIGNETI 20 anni.

ALTITUDINE 380 mt slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

RESA 1 kg per ceppo.

VENDEMMIA Anuale in cassette da 15 kg.

Fine Settembre.

VINIFICAZIONE Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione in vasche d'acciaio con le bucce per 15 giorni con delestage a temperatura termo-controllata di massimo 28 °C; di seguito svinatura e pressatura soffice. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

AFFINAMENTO In un primo momento in vasche di cemento, poi 12 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio fino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE Rosso rubino acceso con riflessi violetti. Intenso attacco fruttato, ricco di sfumature mature e varietali, che riconducono alla prugna matura ed ai piccoli frutti di bosco su uno sfondo speziato, di sottobosco ed essenze officinali. In bocca appare pieno e strutturato, con tannini che si fanno strada e si mostrano rotondi ma allo stesso tempo lunghi e persistenti. Finale fresco, molto sapido e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Primi piatti della tradizione maremmana, carni rosse e bianche alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15-16 °C in calici di media ampiezza.

Linea Origini

Abbiamo dato a questo vino il nome di un'eminente famiglia del popolo etrusco. Fu in seno a questa antica civiltà che avvenne, infatti, la domesticazione delle uve selvatiche dei boschi della Maremma, avvenimento che aprì la strada alla prestigiosa storia vitivinicola di questo territorio. L'intenso carattere speziato di Anaini rappresenta l'espressione più autentica e raffinata del Pugnitello, un antichissimo vitigno autoctono del grossetano, il cui nome si deve con ogni probabilità dalla forma del grappolo, simile ad un piccolo pugno.

