



Vigneto di circa 7.000 mq in località Paterna (300 m slm): pugnino 80%, sangiovese 10%, colorino Valdarno 10%.

Il Pugnino è un'antica varietà di uva diffusa nelle campagne tra Arezzo e Siena fino al dopoguerra, quando iniziò ad essere abbandonata per la scarsità di produzione e per alcune complessità di lavorazione. Da una decina d'anni, è stata recuperata da alcune aziende, come espressione del patrimonio autoctono toscano.

L'uva è raccolta verso la fine di settembre. Effettuiamo una pigiadiraspatura soffice, fermentazione in piccola vasca di acciaio con frequenti follature manuali (2-3 al giorno) e macerazione prolungata (14-15 gg); maturazione in botte per quattordici mesi; messa in bottiglia dopo 1 anno e mezzo dalla raccolta, a cui seguirà un affinamento in bottiglia di almeno un anno.

Alla degustazione presenta intensità di colore, con tonalità violacee. Profumo complesso, con bacche rosse e prugne mature, sentori di cuoio, richiami vegetali e balsamici. In bocca è vigoroso e pastoso, di buona acidità e gusto pieno, molto persistente.

Consulenza enologica: Elisabetta Barbieri

Altri vini prodotti: Chianti "Paterna" docg Colli Aretini, "il Terraio" bianco igt Toscana da malvasia e trebbiano, "Vignanova" igt Toscana, Vin Santo del Chianti doc

Paterna, società agricola Cooperativa
località Paterna - Terranuova Bracciolini (Arezzo)
tel. 055 977052 – fax 055 9864256
www.paterna.it – paterna@paterna.it

Pat
er
na