



## Due Venti 2015

*Cantina:* Podere Anima Mundi

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 100% Pugnitello

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 6 mesi in Barrique - 18 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Cacciagione, Carni alla Brace, Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Verdure Grigliate

*Bottiglie prodotte:* 1500

*Invecchiamento:* fino al 2024

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Due Venti di Podere Anima Mundi 2015 è un vino naturale 100% pugnitello. L'azienda sorge su un suolo composto in proporzioni diverse da sabbia, limo e argilla. La vigna si trova a 160 m m s.l.m., orientamento sud-nord. Vigna di 1 ha. La vendemmia viene fatta manualmente e l'uva fermenta spontaneamente col pied de cuve in tini di cemento. il Due Venti riposa per 6 mesi in barrique.

## Note di degustazione

Il Pugnitello Due Venti di Podere Anima Mundi 2015 è di colore intenso granato, venature violacee, profumi di mora, ribes, mirtilli neri, ginepro, licorice, cuoio e tabacco. Corposo e complesso è perfetto per accompagnare manzo, cinghiale, la Cinta senese carni arrosto o alla griglia. Il Due Venti è perfetto insieme a formaggi semistagionati e stagionati e primi piatti al ragù.