



Castel di Pugna AZIENDA AGRICOLA SIENA

Castel di Pugna ,

empresa agricola de propriedade do Conde Luís Alberto Fumi Cambi Gado, è localizada à apenas 3 km do centro de Siena, sendo beneficiada por uma esplendida paisagem dos campos e da cidade.

O edifício remonta pelo menos ao século XII , sendo , de fato, o "Castelo di Pogna" mencionado na Bula do Papa Clemente III a partir de 1189, sendo doado naquele ano, ao bispo de Siena, Bono.

O nome " Pugna " vem da localização estratégica do local , com vista para o Vale d' Arbia , a área de fronteira, onde eles se enfrentaram muitas vezes: os de Siena os fiorentinos e os de Arezzo.

Não surpreendentemente , é dito que os fiorentinos os incendiaram antes mesmo da famosa batalha de Monteaperti em 1260 .

Os vinhedos cobrem 14 dos 45 hectares da propriedade, e geram o Sangiovese ,o Canaiolo Nero, o Ciliegiolo e Colorino .

A filosofia de Conte é produzir produtos de qualidade , limitando a quantidade e , seguindo a tradição .

Vender os vinhos quando estão " prontos " , mesmo que isso não é a última colheita. Seleção de uva , a atenção para o rendimento por hectare , filtrando o respeito as características do vinho, passando pelo lenho, refinamento da garrafa na empresa, o uso exclusivo de suas próprias uvas sem adjunto externo, são características da empresa, e conservadas por ela.

VINHOS :

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. **Ellera**

Chianti Superiore D.O.C.G. **Villa Cambi**

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. **Ellera Reserve**

Supertuscan I.G.T. **Castelpugna**

CASTELPUGNA

SUPER TUSCAN I.G.T.

Sangiovese 100%



ENVELHECIMENTO: 12 meses em barricas

225 litros

ENVELHECIDO EM GARRAFAS DURANTE 6 meses

CARACTERÍSTICAS DEGUSTAÇÃO

COR: vermelho rubi intenso e muito profundo denso

ODOR: muito complexo, com notas de especiarias e sugestão de frutas de bosque vermelhas selvagens

SABOR: boa estrutura envolvente suave e elegante

IDADE: 10-15 anos

COMBINAÇÕES GASTRONOMICAS: carnes selvagens, carnes assadas, salames e queijos em geral

VINHO DE MEDITAÇÃO

AGEING: in 225 litre barriques for 12 months then aged in bottles for 6 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR: deep ruby red

NOSE: highly complex with spicy notes and a whiff of wild berries and red berries

PALATE: excellent full structure, soft and elegant

AGES WELL FOR: 10-15 years

SERVING SUGGESTIONS: sienese ham (cinta), stewed wild boar and hare, grilled meat, aged cheeses.

Ellera

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

**Sangiovese 85%, Canaiolo Nero 10%,
Ciliegiolo 5%**



ENVELHECIMENTO: em tonéis de carvalho de 25 hl e tanques de aço inoxidável
ENVELHECIDO EM GARRAFAS POR 3 meses mínimo

CARACTERÍSTICAS DEGUSTAÇÃO

COR: vermelho rubi com reflexos violeta

ODOR: intenso cereja, framboesa com convidativo de notas florais

SABOR: sabor intenso, alegre, boa personalidade, notas frutadas de frutas vermelhas,

IDADE: 3-5 anos

COMBINAÇÕES GASTRONOMICAS: refeições ligeiras, carne branca, aves nobres, geralmente cozidos, queijos frescos.

AGEING: in 25 hl oak barrels for a few months then aged in bottles for 3 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR: ruby red with violet notes

NOSE: complex spicy and fruity notes, reminiscent of blackberries and plums

PALATE: well structured, full flavored and lingering

AGES WELL FOR: 3-5 years

SERVING SUGGESTIONS: “ribollita”, white meat, noble poultry, boiled beef in general, fresh cheeses.

RISERVA

Ellera

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Sangiovese 95%, Canaiolo Nero 5%



**ENVELHECIMENTO: 24 meses em barricas de carvalho
25 hl**

ENVELHECIDO EM GARRAFAS POR 6 meses

CARACTERÍSTICAS DEGUSTAÇÃO

COR: vermelho rubi escuro com reflexos granados

ODOR: complexo , com notas de amora, frutas de bosque, baunilha e notas de couro e pimenta do reino

SABOR: sabor suave de grande prazer com notas de especiarias e minerais óbvias. Composição importante, sabor intenso e nobre.

IDADE: 10-15 anos

COMBINAÇÕES GASTRONOMICAS

carne de porco, bifes, queijos temperado.

**AGEING: in 25 hl oak barrels for 24 months
then aged in bottles for 6 months**

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR: deep ruby red

NOSE: complex and persistent with intense spicy notes

PALATE: full, soft and well balanced

AGES WELL FOR: 10-15 years

SERVING SUGGESTIONS: roast pork, Florentine grilled steak, aged cheeses.

Villa Cambi

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

**Sangiovese 90% ,Canaiolo Nero 5%,
Colorino 5%**



ENVELHECIMENTO: 12 meses em barricas de 5 barris de carvalho de 25 hl

ENVELHECIDO EM GARRAFAS : 3 meses

CARACTERÍSTICAS DEGUSTAÇÃO

COR: vermelho rubi com luzes granadas

ODOR: frutas vermelhas com notas picantes de baunilha, pimenta do reino, cravo misturados notas minerais intensas

SABOR: sabor suave com um volume médio, doces texturizados

Idade: 5-10 anos

COMBINAÇÕES GASTRONOMICAS: assado de carne, trufas, peixe picante ou com base tomate, queijo fresco.

AGEING: in 5 hl tonneaux for 6 months then aged in bottles for 3 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR: ruby red with deep red notes

NOSE: complex with well blended fruity and spicy notes

PALATE: soft, well balanced and long lasting

AGES WELL FOR: 5-10 years

SERVING SUGGESTIONS: roast meat, truffle, spiced fish or with tomato, fresh cheeses.