

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Gigino



- Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Fiesole (FI)
Altitudine dei vigneti: 250 mt s.l.m.
Superficie: 2,5 ettari
Suolo: prevalentemente marne calcaree con strati di alberese e galestro
Esposizione: Sud/Sud Ovest
Densità di impianto: 5600 piante/ettaro
Sistema di allevamento: Guyot
Età media del vigneto: tra i 12 ed i 18 anni
- Denominazione** IGT Toscana Sangiovese
- Varietà** 100 % Sangiovese
- Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha
Epoca di vendemmia: verso la fine di settembre, raccolta manuale.
Fermentazione: l'uva, dopo essere stata diraspata e selezionata attentamente sul tavolo di cernita, viene fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata, con utilizzo di lieviti indigeni.
Affinamento: in botti grandi di rovere da 10 hl per circa 20 mesi e 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.
- Produzione** 3000 bottiglie
- Note di degustazione** Colore rosso rubino brillante, al naso esprime tutto il suo essere Sangiovese con note floreali di viola, frutta rossa e nera ancora fresca, note balsamiche con sentori di liquirizia e grafite in sottofondo. Al gusto risulta elegante, ampio e avvolgente con eleganti tannini seppur ancor giovani e croccanti, dal lungo potenziale di invecchiamento.