

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Gigiò



- Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Fiesole (FI)
Altitudine dei vitigni: 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 per il Sangiovese; 35 anni per il Colorino.
- Denominazione** IGT Toscana Rosso
- Varietà** 95 % Sangiovese e 5% Colorino.
- Vinificazione e affinamento** *Resa per ettaro:* 40 q/ha
Epoca di vendemmia: inizio di ottobre, raccolta manuale da singolo vigneto
Fermentazione: l'uva, dopo essere stata diraspata e selezionata sul tavolo di cernita, viene fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata, con utilizzo di lieviti indigeni.
Affinamento: il Sangiovese affina per circa 24 mesi in botti grandi di rovere 10 Hl, e il Colorino in barriques di rovere francese da 225 l. Il vino rimane poi altri 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.
- Produzione** 2000 btg
- Note di degustazione** Colore rosso rubino intenso, aromi floreali di frutta e di spezie quali pepe nero e cannella, note di liquirizia e cioccolato. Al gusto presenta una struttura potente di setosa ed esuberante eleganza, il tannino è elegante e morbido, l'acidità che lo accompagna è garanzia di un lunghissimo potenziale di invecchiamento.