

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Pet'Golò



Caratteristiche del territorio di produzione *Posizione dei vigneti:* Fiesole (FI)
Altitudine dei vigneti: 250 - 350 mt s.l.m.
Superficie: 3,5 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 5 ed i 18 anni

Denominazione Rosato Frizzante IGT Toscana, PET-NAT (Pétillant Naturel)

Vitigni Sangiovese e Canaiolo

Vinificazione e affinamento *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha
Epoca di vendemmia: Inizio settembre, raccolta manuale.
Fermentazione: le uve vengono raccolte a mano circa tre settimane prima della maturazione fenolica e i grappoli vengono subito pigiati interi. La fermentazione è il tradizionale "metodo ancestrale", dove la fermentazione inizia in tini di acciaio inox a temperatura controllata utilizzando lieviti indigeni e viene poi interrotta per consentire l'imbottigliamento del vino senza l'aggiunta di lieviti o zuccheri (o altro!). La fermentazione prosegue poi in bottiglia conferendo al vino le sue piccole bollicine e l'effervescenza, con il deposito naturale delle feci.

Produzione medi annuale 3000 bottiglie

Note di degustazione Colore: Rosa antico, opaca. Naso: profumo delicato di fragole di bosco, agrumi, pesca bianca.
Palato: Bollicine cremose e delicate, con un equilibrio di fruttato e fresca acidità.