

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

Ejià



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Castelfiorentino (FI)  
*Altitudine dei vigneti:* 166 m s.l.m.  
*Superficie:* 0,5 ettari  
*Suolo:* prevalentemente argilloso con presenza di scheletro  
*Esposizione:* Ovest/Sud-Ovest  
*Densità di impianto:* 5000 piante/ettaro  
*Sistema di allevamento:* Cordone speronato  
*Età media del vigneto:* 25 anni

**Denominazione** Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice DOC

**Vitigno** Sangiovese, Malvasia

**Vinificazione e affinamento** *Resa uva per ettaro:* 40 q/ha  
*Epoca di vendemmia:* agli inizi di ottobre, raccolta manuale.  
*Fermentazione:* l'uva dopo la vendemmia viene prima lasciata in appassimento su graticci per 4 mesi, successivamente viene pressata e fatta fermentare in caratelli di legno.  
*Affinamento:* in caratelli di rovere per 5 anni.

**Produzione** 1000 bottiglie da 375ml

**Note di degustazione** Colore ambrato, aromi tra la frutta matura, la frutta secca e le spezie orientali con richiami al panforte e al cedro caramellato. Al gusto mostra grande concentrazione, dolcezza intensa e vellutata dal finale lunghissimo e di grande complessità con un potenziale di invecchiamento pressoché infinito.