

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Gigetto



**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 Rosso

**Vitigni** 90% Sangiovese e 10% Canaiolo

**Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha  
*Epoca di vendemmia:* dopo la metà di settembre, raccolta manuale.  
*Fermentazione:* l'uva, dopo essere 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 14 mesi e 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

**Produzione medi annuale** 4000 btg

**Note di degustazione** Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi floreali di violetta, intensi di frutta rossa e nera accompagnati di note minerali. Al gusto presenta una struttura media accompagnata da tannini ben integrati ed un finale persistente e non aggressivo.