

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.