

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.