

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Gigiò



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto "I Tulipani": Fiesole (FI)*  
*Altitudine dei vitigni: 250 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 12 ed i 18 anni.*

**Denominazione** IGT Toscana Rosso

**Varietà** 90 % Sangiovese e 10 % 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.