

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Pinko Pallino



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 Rosato

Varietà Sangiovese con una piccola percentuale di Canaiolo e/o Teroldego

Vinificazione e affinamento *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha
Epoca di vendemmia: inizio del mese di settembre, raccolta manuale
Fermentazione: l'uva, raccolta circa tre settimane prima della maturazione fenolica, viene pressata e la fermentazione si svolge in vasche di acciaio a bassa temperatura, con l'utilizzo di lieviti indigeni.
Affinamento: in acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Produzione 2000 bottiglie

Note di degustazione Colore di tonalità rosa antico, al naso esprime aromi delicati di fragoline di bosco e leggeri sentori agrumati di mandarino, floreale di rosa e mentuccia. In bocca si trova un giusto equilibrio tra struttura e freschezza accompagnato da una buona complessità aromatica.