

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Ejià



- Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Monteferidolfi
Altitudine dei vigneti: 166 m s.l.m.
Superficie: 0,5 ettari
Suolo: prevalentemente argilloso con presenza di scheletro
Esposizione: Ovest/Sud-Ovest
Densità di impianto: 5000 piante/ettaro
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età media del vigneto: 25 anni
- Denominazione** Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice DOC
- Vitigno** Sangiovese, Malvasia
- Vinificazione e affinamento** *Resa uva per ettaro:* 40 q/ha
Epoca di vendemmia: ottobre, raccolta manuale.
Fermentazione: l'uva dopo la vendemmia viene prima lasciata in appassimento su graticci per 2 mesi, successivamente viene pressata e fatta fermentare in caratelli di legno.
Affinamento: in caratelli di rovere per 5 anni.
- Produzione** 1000 bottiglie da 375ml
- Note di degustazione** Colore ambrato, aromi tra la frutta matura, la frutta secca e le spezie orientali con richiami al panforte e al cedro caramellato. Al gusto mostra grande concentrazione, dolcezza intensa e vellutata dal finale lunghissimo e di grande complessità con un potenziale di invecchiamento pressoché infinito.