

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Gigetto



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione dei vigneto "Le Civette": Fiesole (FI)*  
*Altitudine dei vigneti: 250 - 350 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: 8 anni*

**Denominazione** IGT Toscana Rosso

**Vitigni** 85% Sangiovese, 10% Canaiolo e 5% Colorino

**Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro: 40 q/ha*  
*Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre, raccolta manuale.*

*Fermentazione: l'uva, dopo essere 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 12 mesi e 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.*

**Produzione medi annuale** 7000 btg

**Note di degustazione** Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi floreali di violetta, intensi di frutta rossa e nera accompagnati di note minerali. Al gusto presenta una struttura media accompagnata da tannini ben integrati ed un finale persistente e non aggressivo.