

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: 1,5 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: 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: affina per circa 24 mesi in botti grandi di rovere 10 Hl. 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.