

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Paonazzo



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Fiesole (FI)  
*Altitudine dei vigneti:* 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 8 ed i 18 anni per il Sangiovese; 35 anni per il Colorino.

**Denominazione** IGT Toscana Rosso

**Varietà** 50% Sangiovese e 50% Colorino

**Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro:* 40 h/ha  
*Epoca di vendemmia:* verso la fine di settembre, raccolta manuale.  
*Fermentazione:* l'uva, dopo essere stata diraspata e selezionata attentamente sul tavolo di cernita, viene fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata, con utilizzo di lieviti indigeni.  
*Affinamento:* Il Sangiovese affina per 24 mesi in botti grandi di rovere da 10 Hl, e il Colorino in barrique di rovere francese da 225 l. Il vino rimane poi altri 24 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

**Produzione** 600 btg

**Note di degustazione** Colore rosso rubino molto intenso, con aromi di frutta rossa e frutta scura accompagnati da note speziate che richiamano l'oriente. Al gusto è un vino di grande concentrazione che abbina eleganza e potenza dal lungo potenziale di invecchiamento.