

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.