

POGGIO la NOCE

FIESOLE, ITALIA

# Pet'Golò



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione dei vigneti:* Fiesole (FI)  
*Altitudine dei vigneti:* 250 - 350 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

**Denominazione** IGT Toscana Rosato Frizzante, PET-NAT (Pétillant Naturel)

**Vitigni** Sangiovese 80% e 20% Canaiolo

**Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha  
*Epoca di vendemmia:* fine agosto, raccolta manuale.  
*Fermentazione:* le uve vengono raccolte a mano circa tre settimane prima della maturazione fenolica e i grappoli vengono subito pigiati interi. La fermentazione è il tradizionale “metodo ancestrale”, dove la fermentazione inizia in tini di acciaio inox a temperatura controllata utilizzando lieviti indigeni e viene poi interrotta con un repentino abbassamento di temperatura. Successivamente, dopo il naturale deposito delle fecce, si procede con l’imbottigliamento del vino senza l’aggiunta di lieviti o zuccheri (o altro!). La fermentazione prosegue poi in bottiglia conferendo al vino le sue fini bollicine e l’effervescenza, con il deposito naturale dei lieviti.

**Produzione medi annuale** 3000 bottiglie

**Note di degustazione** Colore: Rosa antico, opaca. Naso: profumo delicato di fragole di bosco, agrumi, pesca bianca.  
Palato: Bollicine cremose e delicate, con un equilibrio di fruttato e fresca acidità.