

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Pinko Pallino



**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 12 ed i 18 anni

**Denominazione** IGT Toscana Rosato

**Varietà** Sangiovese 80% e 20% di Canaiolo

**Vinificazione e affinamento** *Resa media uva per ettaro:* 40 q/ha  
*Epoca di vendemmia:* inizio settembre, raccolta manuale  
*Fermentazione:* l'uva, raccolta circa tre settimane prima della maturazione fenolica, viene pressata e la fermentazione si svolge in vasche di acciaio a bassa temperatura, con l'utilizzo di lieviti indigeni.  
*Affinamento:* in acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Produzione** 2000 bottiglie

**Note di degustazione** Colore di tonalità rosa antico, al naso esprime aromi delicati di fragoline di bosco e leggeri sentori agrumati di mandarino, floreale di rosa e mentuccia. In bocca si trova un giusto equilibrio tra struttura e freschezza accompagnato da una buona complessità aromatica.