

Gioya

Toscana IGT 2016

Poggio Nicchiaia

GIOYA è l'autentico tesoro della nostra cantina.

Questo unico IGT Supertuscan è prodotto con il Pugnitello, un'uva toscana quasi scomparsa e riscoperta dall'Università di Firenze 20 anni fa.

Assaggiandolo, aprirai la tua esperienza enologica verso un mondo di tempi antichi. Con l'aggiunta di 20% di Syrah e invecchiato per almeno 12 mesi in tonneaux di legno, GIOYA ha un profumo intenso, fruttato, arricchito da note speziate.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Colline Pisane
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	PUGNITELLO 80% ;SYRAH 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	4.0 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino molto intenso con riflessi granati
Gusto	Splendido, supportato da notevole struttura e da tannini poderosi ma domati. Sapido, vivace, speziato, inebriante nel suo calore e ottimo retrogusto. Con acidità in equilibrio, molto persistente
Profumo	Al naso molto inteso e fruttato, spiccano i frutti di bosco rossi maturi di lampone, amarena, mora e mirtillo con accenno al profumo di viola e pepe.
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	200 m
Tipologia terreno	Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
Allevamento	Codone speronato
Densità impianto	5200/ha
Età ceppi	15-20 anni
Resa per ettaro	50 q.li / ha
Epoca vendemmia	Ottobre. Circa il 10% delle uve Pugnitello sono lasciate

in sovra maturazione nella pianta fino alla fine di
ottobre o inizio novembre

Vinificazione Vinificazione in Rosso

Affinamento Tonneaux per almeno 12 mesi