

Gioya

Toscano 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 Toscano

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, inebriente 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