

# GIOYA - ROSSO TOSCANO IGT - 2015



Serving temperature:  
16-18° C

## DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Rosso Igt Toscano “GIOYA”.

**Colore:** rosso rubino molto intenso con riflessi granati.

**Profumo:** al naso molto intenso e fruttato, spiccano i frutti di bosco rossi maturi di lampone, amarena, mora e mirtillo con accenno al profumo di viola e pepe.

**Sapore:** 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.

## DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** 80% Pugnetello e 20% Sirah.

Il pugnetello è un vitigno autoctono toscano recentemente riscoperto dall' università di Firenze e Pisa. Circa il 10% delle uve Pugnetello viene lasciato in sovra maturazione sulla pianta. **Zona ubicazione vigneti:** colline Pisane, zona Peccioli.

**Altitudine:** 200 metri sul livello del mare.

**Tipo di suolo:** tessitura sabbiosa - limosa - argillosa. **Orientamento ed esposizione delle viti:** sud ovest.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Ceppi/ha:** 5.200.

**Resa uva q.li/ha:** 50 q.li/ha.

**Epoca vendemmia:** ottobre. Circa il 10% delle uve Pugnetello sono lasciate in sovra maturazione nella pianta fino alla fine di ottobre o inizio novembre.

## DATI ENOLOGICI

**Vinificazione in rosso:** con macerazione di 15/20 giorni su vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** in tonneaux per almeno 12 mesi

## DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 60%

**Acidità totale (gr/lit):** 5,4

**Ph:** 3,5

**Zuccheri residui (gr/lit):** 3,5

**Alcol svolto:** 14 % vol.

## ABBINAMENTI:

Suntuoso con carni importanti, splendido con la selvaggina ma affascinante con formaggi stagionati e saporiti. Splendido se degustato anche da solo, nel dopo pasto.