

# GIOYA - ROSSO TOSCANO IGT

## 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% Pugnitello e 20% Sirah. Il pugnitello è un vitigno autoctono toscano recentemente riscoperto dall' università di Firenze e Pisa. Circa il 10% delle uve Pugnitello viene lasciato in sovr 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 Pugnitello sono lasciate in sovr 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/l):** 5,4

**Ph:** 3,5

**Zuccheri residui (gr/l):** 4,0

**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.

## COMMERCIAL DATA

**Appellation:** Rosso Igt Toscano "GIOYA"  
**Colour:** very intense ruby red with garnet reflections.

**Bouquet:** intense fruity nose, stands out the ripe red berry fruits of raspberry, black cherry, blackberry and blueberry with a hint of purple and pepper scent.

**Taste:** Gorgeous, supported by remarkable texture and tannins that are strong but tasty. Sapid, lively, spicy, with a very pleasant heat and after taste. Nice and balance acidity, very persistent.

## CULTIVATION DATA

**Grape variety:** 80% Pugnitello and 20% Sirah. The Pugnitello is a Tuscan native grape that has recently been rediscovered by the University of Florence and Pisa. About 10% of Pugnitello grapes are left over in ripening on the plant.

**Vineyard location:** Pisan hills, Peccioli area.

**Altitude:** 200 metres above sea level.

**Soil:** sandy-silt-clay texture.

**Vine orientation and exposure:** south-south west.

**Trellis system:** spurred cordon.

**Plant density:** 5200 per hectare.

**Grape yield:** 5 tons per hectare.

**Harvest:** October. About 10% of Pugnitello grapes are left over in the plant until the end of October or early November.

## OENOLOGICAL DATA

**Red wine vinification:** maceration for 15/20 days in stainless steel vats at controlled temperature.

**Ageing:** wooden tonneaux for at least 12 months

## ANALYTICAL DATA

**Yield of grapes into wine:** 60%

**Total acidity (gr/l):** 5.4

**Ph:** 3.5

**Residual sugar (gr/l):** 4,0

**Alcohol content:** 14 % by vol.

## SERVING SUGGESTIONS:

Sumptuous with important meats, gorgeous with game but fascinating with seasoned and tasty cheeses. Wonderful even if tasted alone, after meal.



Temperatura di servizio:  
Serving temperature:  
16-18° C