



FANTI

IGT TOSCANA ROSSO «POGGIO TORTO»

“Poggio Torto” nasce dall’incontro del toscano Sangiovese con le varietà internazionali quali Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon. Il nome di questo vino è ispirato alla conformazione della collina “Poggio d’Arna” di fronte alla tenuta Fanti. Dal colore intenso, si contraddistingue per la sua struttura e il suo equilibrio.

IGT TOSCANA ROSSO «POGGIO TORTO» 2015

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Estensione dei vigneti: 21 ettari

Età delle piante: 7–15 anni

Terreno: mediamente argilloso e ricco di scheletro

Altitudine: 150–420 m s.l.m.

Resa: 70 q.li/ha.

Vendemmia: manuale, da fine settembre agli inizi di ottobre.

Vinificazione: selezione dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 28°C).

Maturazione in legno: 8 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti da 50 hl.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Alcool: 14 %

Acidità: 5.1 g/l

Zuccheri: 0.6 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso e brillante.

Aroma: intenso e abbastanza complesso. Sentori di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, ribes e spezie. Note floreali di viola.

Sapore: equilibrato. Attacco deciso, buon corpo e volume a centro bocca. Il tannino è fitto e ben integrato. Buona sapidità a bilanciare la dolcezza del frutto maturo. La vena acida fresca garantisce lunghezza e persistenza sul finale.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch’essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest’annata di una qualità rara.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:
93/100 James Suckling



TENUTA FANTI
Castelnuovo dell’Abate – Montalcino
www.tenutafanti.it