



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» 2016

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: 6.0 g/l

Zuccheri: 0.6 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso e brillante con riflessi violacei.

Aroma: intenso e abbastanza complesso. Sentori di frutta rossa, quali lampone e ciliegia marasca, seguiti da accenni speziati di pepe rosa.

Sapore: le note fruttate e vegetali sono integrate da una gradevole sapidità. Il tannino è fitto e ben equilibrato con la vena alcolica. Rotondo e persistente, lascia un finale fresco e piacevole.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

L’inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:
92/100 James Suckling



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