



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» 2017

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: 5.2 g/l

Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso con riflessi violacei.

Aroma: intenso e complesso con note di frutta rossa matura e spezie dolci (vaniglia e pepe rosa).

Sapore: buon equilibrio tra morbidezza e acidità. Le note fruttate percepite al naso ben si integrano con la sapidità. Il tannino è maturo ed in equilibrio con la vena alcolica. Morbido e persistente.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Caratterizzata da temperature miti e scarse precipitazioni in primavera, l’annata 2017 è poi proseguita con temperature elevate al di sopra della media stagionale già a partire dai mesi di maggio e giugno. L’estate è risultata molto calda, andando di fatto ad anticipare la maturazione delle uve. L’inizio di settembre, con poche piogge che sono riuscite a placare il forte stress idrico subito dalla pianta nei mesi estivi e ha segnato un riequilibrio dei tempi di maturazione.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:
93/100 James Suckling



Prodotto in Toscana - Siena - Montalcino
Origine materia prima: Toscana - Siena Montalcino



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