



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» 2018

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: 5.3 g/l

Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: complesso con note di frutta rossa e spezie dolci. Molto piacevole alla beva.

Sapore: buon equilibrio tra corredo acido e morbidezza. Il tannino è maturo ed è ben esaltata la fruttuosità del vino. Gli aromi terziari sono presente ma non eccessivi. Fruttato ed elegante.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo i mesi invernali piovosi e con temperature al di sopra della media, intervallati da bruschi cali di temperature e nevicate, l’annata 2018 ha visto una primavera con precipitazioni frequenti e elevata umidità del terreno. Questo ha aiutato la vite a sopportare i caldi dei mesi estivi. Agosto e settembre con il loro andamento variabile hanno garantito una buona maturazione dell’uva.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:
92/100 James Suckling
91/100 Anthony Gismondi



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



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