



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» 2020

**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, dalla seconda metà di 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:** 2 mesi.

**Alcool:** 14 %

**Acidità:** 5,7 g/l

**Zuccheri:** 0,5 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Aroma:** note di frutta rossa come amarena e prugna, accompagnate da spezie dolci, chiodi di garofano e pepe bianco.

**Sapore:** equilibrato e strutturato, si percepiscono note erbacee con richiamo agli aromi fruttati percepiti al naso. Ottima freschezza e persistenza.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

#### **Caratteristiche della vendemmia:**

La stagione 2020 si apre con una primavera caratterizzata da pioggia e neve negli ultimi giorni di Marzo, quest’ultima accompagna anche il germogliamento della gemma, senza però danneggiarla. Maggio e giugno sono delineate da buone temperature, che aiuteranno a garantire uno sviluppo adeguato degli acini. L’estate, invece, si presenta con temperature leggermente alte che, contrastate da gestione conforme della chioma della vite, garantiscono una maturazione ottimale delle uve nel mese di Settembre. L’andamento stagionale equilibrato ha, quindi, regalato una concordanza tra maturazione fenolica e tecnologica dei nostri grappoli.

**Numero di stelle:** cinque



**RICONOSCIMENTI:**  
92/100 James Suckling



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

