



## IGT TOSCANA ROSSO «POGGIO TORTO»

«Poggio Torto» entsteht aus der Begegnung der toskanischen Rebe Sangiovese mit internationalen Varietäten wie Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Der Name dieses Weins geht zurück auf die Form des Hügels "Poggio d'Arna" gegenüber der Tenuta Fanti. Von intensiver Farbe, zeichnet sich dieser Wein durch seine Struktur und Ausgewogenheit aus.

### IGT TOSCANA ROSSO «POGGIO TORTO» 2021

**Rebsorten:** Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Alter der Rebstöcke:** 7 – 15 Jahre

**Boden:** von mittlerem Tongehalt, skelettreich

**Quote:** 150 – 420 m

**Ertrag:** 7 to / ha

**Lese:** von Hand, von der zweiten Septemberhälfte bis Anfang Oktober

**Vinifikation:** Selektion der Trauben und der einzelnen Beeren auf Sortiertischen. Gärung in Inox-Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal 28 °C).

**Ausbau in Holz:** 8 Monate, 50% in Barriques und 50% in Fässern von 50 hl

**Verfeinerung in der Flasche:** 2 Monate

**Alkoholgehalt:** 14,5% vol

**Gesamtsäure:** 5,6 g/l

**Restzucker:** 0,6 g/l

**Degustationsnotizen:**

**Farbe:** intensives Purpurrot

**Aroma:** komplex. Fruchtnoten von Amarena-Kirsche, Pflaume und Brombeere werden begleitet von süßem Gewürz wie Vanille, Gewürznelke und Anis.

**Geschmack:** gut ausgewogen und strukturiert. Es kehren die an der Nase wahrgenommenen Noten wieder, hinzu kommen Frische und mittelstark ausgeprägte Säure. Anhaltendes Finale.

**Formate:** Flaschengröße 0,75 l

**Merkmale des Jahrgangs:**

2021 – Nach einem von Regenfällen und niedrigen Temperaturen geprägten Winter ließ das Austreiben das Frühjahr erahnen, wurde aber von einem Frosteinfall in der ersten Aprildekade auf harte Probe gestellt. Mit den warmen Temperaturen im Mai erholten die Reben sich jedoch wieder und trieben sogar erneut aus. Die hohen Temperaturen im Sommer machten spezielle Arbeiten zur Steuerung der Laubwand erforderlich, um Sonnenbrand und Hitzeschäden an den Trauben zu verhindern. Die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede waren hilfreich für die Gesundheit der Beeren und trugen zum Entstehen von Weinen mit sehr komplexen und intensiven organoleptischen Merkmalen bei.



**AUSZEICHNUNGEN:**  
**92/100** James Suckling  
**89/100** Wine Advocate