



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» 2022

**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:** 14.5 %

**Acidità:** 5.68 g/l

**Zuccheri:** 1.2 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso porpora, limpido e intenso.

**Naso:** fresco e complesso. Note balsamiche di eucalipto, timo e foglie di lemongrass sono accompagnate da frutta matura come more di gelso nero e visciola. Chiude il quadro aromatico una nota floreale di primola.

**Palato:** Deciso, fresco e strutturato. Le stesse note percepite al naso si uniscono a decise note speziate.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

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

Un’annata molto secca, priva di piogge e segnata da temperature medie elevate. Le precipitazioni avvenute a metà Agosto hanno dato “respiro” alle piante che hanno vissuto in stato di stress. La buccia dell’uva raccolta è spessa e croccante, la polpa è fresca, indice di un’ottima acidità, caratteristiche fondamentali per i vini longevi. Una vendemmia anticipata che è il risultato di un’annata 2022 caratterizzata da un inverno, che è stato freddo ma secco, seguito da una primavera mite, con pochissima pioggia, che ha permesso una lenta ma omogenea crescita dei germogli. Dalla fine di Maggio si sono registrate temperature di 30 gradi, più tipiche dei mesi estivi. Mentre Giugno e Luglio hanno invece segnato picchi al di sopra dei 35 gradi. Ciò nonostante la vigna ha comunque beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, accanto alle cure sempre più attente, frutto della lunga esperienza dei produttori.



**RICONOSCIMENTI:**  
91/100 James Suckling