



Poggio Torselli

Chianti Classico Riserva Poggio Torselli 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese, ----

Al naso, complesso ed elegante, dominano i frutti a bacca rossa con note di marasca, lampone, ciliegia e rosa; grandi le speziature su cui dominano il pepe verde e la cannella che ben si integrano con punte di balsamico e mentolato. L'ingresso in bocca è caldo, setoso e avvolgente e colpisce immediatamente per la grande morbidezza e complessità. La nota acida attribuisce freschezza ed è ben supportata da tannini decisi ma dolci e di grana fine che conferiscono armonia e corpo.

About us

1427 è l'anno in cui Villa Poggio Torselli fu costruita; esso segna per noi l'inizio di un legame indissolubile che lega arte, natura e produzione di vino. Dal 2017 Poggio Torselli pratica viticoltura biologica e biodinamica e si impegna nella produzione di vini di grande qualità ed eleganza che al tempo stesso sappiano riflettere l'unicità del Chianti Classico.

Terroir

The grapes are grown on moderately alkaline soils of clay and limestone, in three different vineyards. Two dominant geological formations: one which derives from the development of fluvial terraces of River Greve, the other from marine substrates of flaky marl with beds of white limestone. The vineyards known "Scopeti", "Defizio", and "Salceto", which lie at an altitude of between 200 and 270 m a.s.l. are about 20 years old, which means they have reached a complete productive balance. South - South/East exposed rows of vines are arranged along the maximum gradient of the slopes. The vine training system adopted is the cordon-trained spur pruned. Autumn green manure crops of different kinds are grown to serve as a soil amendment improving its structure and hydrological stability. Average annual production: 35 hl/ha - 15,000 bottles

Viticulture

Le uve sono coltivate in tre vigneti su suoli profondi fortemente argillosocalcarei e moderatamente alcalini. Due le formazioni geologiche dominanti: la prima derivante dalla evoluzione dei terrazzi fluviali del fiume Greve e la seconda da substrati marini di marne "fogliettate" intercalate a banchi calcarei. I vigneti, denominati "Scopeti", "Defizio" e "Salceto", hanno un'età di circa 20 anni, quindi sono in totale equilibrio produttivo e si trovano ad altitudini variabili fra 200 e 270 m.s.l.m. Le esposizioni prevalenti dei filari sono il Sud - Sud/Est con coltivazione a "rittochino". La forma di allevamento è il cordone speronato. La pratica del sovescio autunnale, con miscugli multi-essenze, favorisce il controllo naturale della produzione, migliorando al tempo stesso la struttura e stabilità idrogeologica del suolo.

Vinification

Le uve, raccolte manualmente in cassette di piccole dimensioni, vengono vendemmiate nella 1a settimana di ottobre tramite un'accurata selezione dei grappoli in vigna. I singoli vigneti sono oggetto di analisi pre-vendemmia e assaggi delle uve e vinaccioli, al fine di verificare la totale maturazione fenolica oltre che zuccherina. La fermentazione alcolica avviene in acciaio inox con lieviti indigeni e prevede una macerazione sulle bucce di circa 30 gg. in controllo della temperatura (max. 26°C).

James Suckling	93 pts
Decanter Points	92 pts
Vinum	17 pts

Alcohol:	14,50 %
Sugar:	0,00 g/l
Quality:	Riserva / Vini DOCG

