



Poggio Torselli

Chianti Classico 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

Il Chianti Classico Poggio Torselli si presenta rosso rubino brillante, carico di note vivaci e intensi riflessi, limpido e viscoso nel bicchiere. Al naso, complesso e fine, domina il frutto tipico del Sangiovese con note di marasca, mora, ciliegia e sottobosco; le note più evolute richiamano la vaniglia, le spezie e il tè. L'ingresso in bocca, caldo e avvolgente, colpisce immediatamente per la sua morbidezza e complessità. La nota acida attribuisce freschezza ed è ben supportata da tannini decisi ma dolci che conferiscono armonia ed equilibrio.

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.

Viticulture

Le uve sono coltivate in tre vigneti su suoli profondi fortemente argilloso-calcarei e moderatamente alcalini, derivanti dall'evoluzione dei terrazzi fluviali del fiume Greve poco distante. I Vigneti, denominati "Villa", "Inferno", "Cassia" e "Colombaia", hanno un'età di circa 20 anni, quindi nel pieno equilibrio produttivo, e si trovano ad altitudini variabili fra 150 e 250 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 3a decade di settembre 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 20 gg. in controllo della temperatura (max. 26°C).

James Suckling

93 pts

Alcohol: 14,00 %

Quality: Annata / Vini DOCG

