



Poggio Torselli

## Chianti Classico Poggio Torselli 2020

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

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).

Alc.: 15,00 %  
Quality: Annata / Vini DOCG

