Chianti Classico

2016

L'espressione del Chianti Classico: passione, stile e competenza nel totale rispetto di questa terra.

POGGIO TORSELLI

Via Scopeti, 10 • 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) • Tel. (+39) 055 8290241 • info@poggiotorselli.it • **www.poggiotorselli.it**

Chianti Classico

2016

Denominazione
Chianti Classico
Denominazione Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Uve
Sangiovese

Terreno e vigneto
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.
Produzione media annua:
40 hl/ha – 70.000 bottiglie.

Vinificazione
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 alcoolica avviene in acciaio inox con lieviti indigeni e prevede una macerazione sulle bucce di circa 20 gg. in controllo della temperatura (max. 26°C).
Dopo la svinatura, che prevede la separazione del mosto "fiore", la fermentazione malolattica avviene in legno, con un affinamento lungo almeno 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 1.500 lt.
Durante l'affinamento le fecce totali vengono preservate più a lungo possibile attraverso ripetuti e frequenti "batonnage".
Prima dell'imbottigliamento il vino subisce una chiarifica lenta, con aggiunta di albumina naturale e infine una leggera filtrazione.

Caratteristiche organolettiche
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.

Abbinamenti
Il Chianti Classico Poggio Torselli si abbina facilmente con tutti i tipi di carne (bianca e rossa) e sulle zuppe tipiche della tradizione toscana (ribollita, pappa al pomodoro, acqua cotta).
Ottimo anche su piatti di pesce elaborati (es. cacciucco alla livornese) e con una punta di innovazione insieme al Sushi e ai piatti tipici della cucina etnica (indiana e cinese in particolare).
16° C è la temperatura ideale di servizio.

Note
Poggio Torselli dal 2017 è in regime di Agricoltura Biologica e coltiva i propri vigneti secondo i dettami dell'Agricoltura Biodinamica.

POGGIO TORSELLI

Via Scopeti, 10 • 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) • Tel. (+39) 055 8290241 • info@poggiotorselli.it • **www.poggiotorselli.it**