

Chianti Classico

Gran Seleziane



POGGIO TORSELLI



Chianti Classico

CGran Seleziane



Denominazione

Chianti Classico Denominazione Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Uve

Sangiovese in purezza

Terreno e vigneto

Le uve provengono dal nostro miglior vigneto denominato "Montecapri": ha un'età di circa 15 anni, quindi è in pieno equilibrio produttivo e si trova ad un'altitudine di 200 m.s.l.m. su un suolo argilloso riccho di substrati marini di marne "fogliettate" intercalate da banchi calcarei. I filari, allevati a cordone speronato, sono esposti a Sud con coltivazione a "rittochino". Il 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: 20 hl/ha - 5.000 bottiglie.

Vinificazione

Nella prima metà di ottobre, dopo una serie di analisi e assaggi delle uve e vinaccioli per verificare la totale maturazione fenolica e zuccherina delle uve, i grappoli raccolti manualmente, vengono accuratamente selezionati e disposti in cassette di piccole dimensioni. La fermentazione alcoolica è effettuata in acciaio inox su lieviti indigeni con macerazione sulle bucce per almeno 30 gg.

a temperatura controllata. Alla svinatura con separazione del mosto "fiore", segue la fermenta-zione malolattica effettuata in legno, con affinamento di almeno 30 mesi in barili di rovere francese da 225 e 500 lt e in botti di rovere di Slavonia da 1.500 lt. 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

Vino di colore rosso rubino limpido e profondo, lascia col tempo spazio a note granata più calde; fitto e impenetrabile, rimane comunque carico di intensi riflessi. Nel bicchiere la sua viscosità e gli archetti denotano grande corpo e struttura, a bilanciare la componente alcoolica importante. Grande ampiezza e complessità al naso, ma anche intensità e finezza degli aromi dominanti.



Le note floreali richiamano la rosa e il ginepro, evolvendo poi in speziature nobili: cannella, tè e sentori essiccati. L'ingresso in bocca, caldo e asciutto, colpisce per morbidezza e complessità. La nota acida conferisce freschezza ed è ben supportata da tannini decisi ma dolci e di grana finissima che conferiscono armonia. Vino dal grande equilibrio e longevità, raggiunge il suo apice in bottiglia a 10 anni dalla vendemmia, lasciando spazio a note gustative più evolute e da medita-

zione nonché ad un'avvolgente persistenza.

Abbinamenti

Il Chianti Classico Gran Selezione Poggio Torselli deve essere abbinato a carni rosse importanti: arrosti, brasati, stufati e selvaggina da piuma e da pelo. Perfetto col "Peposo all'imprunetina", ricetta tipica del nostro territorio, si rivela ottimo anche con formaggi a pasta dura di lunghissima stagionatura o con piatti a base di tartufo o funghi. La temperatura ideale

di servizio è 18° C.

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

La rivitalizzazione naturale dei terreni è obiettivo primario del nostro progetto.

POGGIO TORSELLI