



Chianti Classico

Riserva



*La Riserva ottenuta
dalle migliori uve
di Sangiovese
coltivate
nel cuore
del Chianti
Classico.*

POGGIO TORSELLI



Chianti Classico

Riserva



Denominazione

Chianti Classico Riserva
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. 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. Produzione media annua: 35 hl/ha - 15.000 bottiglie.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente in cassette di piccole dimensioni, vengono vendemmiate nella 1^a 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). Dopo la svinatura, che prevede la separazione del mosto "fiore", la fermentazione malolattica avviene in legno con un affinamento lungo almeno 24 mesi in botti di rovere francese di dimensioni variabili da 225 a 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 Riserva Poggio Torselli si presenta rosso rubino profondo, lasciando col tempo spazio

a note granata; fitto e impenetrabile rimane comunque carico di note vivaci e intensi riflessi. Nel bicchiere la sua viscosità denota grande corpo e struttura. 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. Vino dal grande equilibrio e longevità, raggiunge il suo apice in bottiglia a 6-7 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti

Il Chianti Classico Riserva Poggio Torselli si abbina facilmente con tutti i tipi di carne rossa in particolare arrostiti, brasati e piatti a base di selvaggina. Gradevolissimo l'abbinamento con tutti i tipi di formaggi, meglio se ben stagionati. Con una punta di innovazione si sposa perfettamente ai piatti della cucina etnica (indiana e cinese in particolare) soprattutto se ben speziati. Servire a 18° C.

Note

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



POGGIO TORSELLI