



# Toscana bianco Igt

*Bizzarria*



*Il “Supertuscan Bianco” che si ispira allo splendido Giardino all’Italiana di Poggio Torselli e alla freschezza dei suoi profumi floreali e agrumati.*

**POGGIO TORSELLI**



# Toscana bianco Igt

## *Bizzarria*



### **Denominazione**

Toscana Bianco

*Indicazione Geografica Tipica (IGT)*

### **Uve**

Chardonnay 50%  
Traminer Aromatico 30%  
Sauvignon Blanc 20%

### **Terreno e vigneto**

Le uve sono coltivate in una piccola vigna denominata "Romagnola" su terreno fortemente argilloso e calcareo. La formazione geologica dominante è costituita da substrati marini di marne "fogliettate" intercalate da banchi calcarei. L'esposizione a Nord dei filari "a rittochino" favorisce, in fase di maturazione, l'escursione termica giorno/notte esaltando l'aromaticità varietale dei rispettivi vitigni. La forma di allevamento è il Guyot per garantire il rispetto della vite e del suo equilibrio vegeto-produttivo. La pratica del sovescio autunnale, con miscugli multiessenze, favorisce il controllo naturale della produzione, migliorando al tempo stesso la struttura e la stabilità idrogeologica del suolo. Produzione media annua: 30 hl/ha – 3000 bottiglie.

### **Vinificazione**

Le uve, accuratamente selezionate e raccolte in cassette, vengono vendemmiate prima dell'alba per garantire l'ingresso in cantina a basse temperature e preservare gli aromi e la buona acidità fin dalle prime fasi. Pressatura soffice con raspi e vinificazione, con lieviti indigeni, del solo mosto "fiore"; fermentazione lenta e a temperatura controllata, senza impiego di chiarificanti per mantenere la torbidità naturale. Il vino riposa per almeno 12 mesi sulle fecce, in acciaio inox, con frequenti e regolari "batonnage totali".

### **Caratteristiche organolettiche**

Bizzarria Bianco si presenta nel bicchiere con colore giallo paglierino intenso e carico di nuances dorate, vivaci e brillanti. L'impatto olfattivo è complesso e si esalta nella varietà dello Chardonnay e nella grande aromaticità del Traminer; prevalgono le note

floreali (camomilla), agrumate (mandarino, scorza di limone) e butirriche (crosta di pane). Al palato l'ingresso è morbido, corposo e avvolgente, con la setosità e la finezza tipica della permanenza sui lieviti nobili; la grande sapidità e mineralità ne amplificano la persistenza e piacevolezza, il finale è lungo con un'elegante nota di mandorla amara.

### **Abbinamenti**

Bizzarria Bianco si sposa magistralmente con crudità di pesce, crostacei e primi di mare. Gradevolissimo con minestre primaverili, carni bianche e formaggi teneri. Si consiglia di servire freddo ma non troppo, per non penalizzarne la grande aromaticità: 14/16 °C è la temperatura ideale.

### **Note**

Poggio Torselli dal 2017 è in regime di Agricoltura Biologica e coltiva i propri vigneti secondo i dettami dell'Agricoltura Biodinamica. La Bizzarria (Citrus Aurantium) è un agrume rarissimo (ibrido naturale fra Arancio Amaro e Limone Cedrato) che si trova nello splendido Giardino all'Italiana di Poggio Torselli. Tre agrumi quindi, come i tre vitigni di questo grande "Supertuscan Bianco", altissima espressione del terroir di Poggio Torselli.



**POGGIO TORSELLI**