

# Poggio Antico

53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 (0577) 848.044 \* Fax: +39 (0577) 846.563 \* E-mail: mail@poggioantico.com

www.poggioantico.com

La qualità dei vini di Poggio Antico è dovuta a diversi fattori: l'unicità del *terroir* e del microclima; l'altitudine dei vigneti, la loro posizione ed esposizione particolarmente privilegiata;

le lavorazioni - tutte rigorosamente manuali - e la severa selezione delle uve per raccogliere e vinificare unicamente le migliori. Dopo la vinificazione, vengono individuate le partite che subiscono affinamenti distinti, al fine di produrre vini diversi l'uno dall'altro.

A tutto ciò si aggiungono passione, dedizione e grande cura del dettaglio, affinché i nostri vini possano trasmettere ad ogni sorso il calore ed il fascino di questa nostra magica terra.

## LE NOSTRE PROPOSTE:



**Rosso di Montalcino D.O.C.** - Il Rosso di Montalcino di Poggio Antico è un vino vivace, di corpo, elegante e simpatico da subito, ma mai scontato. Spiccano i tannini morbidi ed i sentori di frutta a bacca rossa e nera. E' prodotto con la stessa meticolosa cura che dedichiamo ai nostri Brunello di Montalcino e nasce dai vigneti, tutti di proprietà, iscritti all'albo di quest'ultimo. Il nostro Rosso di Montalcino ha semplicemente un affinamento più breve rispetto al Brunello. Affina infatti in *tonneaux* di rovere francese da 500 litri per otto mesi, a cui se ne aggiungono almeno quattro in bottiglia prima della commercializzazione (sebbene queste due specifiche fasi non siano richieste dal disciplinare di produzione del Rosso di Montalcino).



**Brunello di Montalcino D.O.C.G.** - E' un vino di grande corpo, ottima struttura e spiccata personalità, che nel tempo dimostra ancora di più la sua grande generosità, armonia e finezza. I tannini, importanti e mai invadenti, sono infatti particolarmente eleganti e consentono di godere a pieno dei sentori di frutta a bacca nera, fiori di campo, violetta, liquirizia e cuoio. L'ottima acidità consente al vino un lungo invecchiamento, ma il grande equilibrio di questo Brunello lo rende speciale e particolarmente piacevole anche in gioventù.

Questo è il Brunello che affiniamo secondo la tradizione, rifinendolo in grandi botti ovali di rovere di Slavonia da 37-42 ettolitri per 36 mesi (nonostante il disciplinare di produzione - a partire dall'annata 1995 - abbia ridotto a 24 mesi l'affinamento obbligatorio in legno per il Brunello di Montalcino). Seguono poi almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia (anziché 4 previsti per legge che noi non reputiamo sufficienti) prima della commercializzazione.



**Altero - Brunello di Montalcino D.O.C.G.** - Persistente, intrigante e seducente, Altero ("sicuro di sé") si distingue per la sua complessità, ricchezza, grande eleganza ed accessibilità.

E' nato con l'annata 1983, e con l'intento di proporre un Brunello in stile più moderno, utilizzando il legno francese. Ha subito riscosso successo, ma ha potuto fregiarsi della DOCG "Brunello di Montalcino" soltanto a partire dalla vendemmia 1995, quando cioè il disciplinare del Brunello ha ridotto il periodo obbligatorio in legno da 36 a 24 mesi. Altero è infatti affinato in *tonneaux* di rovere francese da 500 litri per 24 mesi e ciò gli conferisce una particolare struttura, senza però intaccarne la personalità. Gli ulteriori 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione (contro i 4 previsti dal disciplinare) esaltano i caratteristici sentori di ciliege selvatiche, more, cuoio, liquirizia, minerali e menta.



**Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.** - La Riserva di Poggio Antico è un vino sensuale, avvolgente, di grande potenza e struttura, ma mai aggressivo. I netti e intriganti sentori di amarena, liquirizia, spezie, cuoio e minerali seducono il naso ed il palato. In bocca la sua eleganza lascia una piacevole e persistente sensazione di calore.

Viene prodotto unicamente in quelle annate in cui specifiche partite di uve, prodotte dalle viti più vecchie, raggiungono profonda complessità, che verrà ulteriormente esaltata da un affinamento in legno più lungo e complesso. La Riserva affina in *tonneaux* da 500 litri di rovere francese per i primi 12 mesi, a cui ne seguono altri 30 nelle tradizionali botti grandi di rovere di Slavonia. Prima della commercializzazione, il vino viene ulteriormente affinato in bottiglia per 18 mesi (contro i 6 previsti dal disciplinare di produzione).



**Madre, I.G.T. Toscana, Rosso** - Madre è un vino di spiccata personalità, che si contraddistingue per la sua opulenza e raffinatezza. In bocca, il suo giusto tocco aggressivo allietta e seduce. La sua grande struttura, i tannini perfettamente integrati e l'ottima acidità ne fanno un rosso di carattere che con gli anni non delude.

Nato nel 2001, Madre è il nostro primo IGT e prende il nome dall'omonimo podere della proprietà. E' composto, in pari misura, da Sangiovese (Brunello) e Cabernet Sauvignon. I due vitigni affinano - separatamente - per 18 mesi in *tonneaux* di rovere francese da 500 litri. Assemblato, viene ulteriormente affinato in bottiglia per almeno 8 mesi prima della commercializzazione. Ciò consente ai due vitigni di integrarsi perfettamente.



**Lemartine, I.G.T. Toscana, Rosso** - Lemartine ha grande struttura, tannini decisi, ma mai aggressivi. L'intensità dei profumi, i sentori di cuoio e spezie, la sofisticata e particolare composizione del *terroir* da cui nasce, ne fanno un vino dalla spiccata personalità.

Come il Madre, Lemartine prende il nome da una delle tre case poderali di Poggio Antico, circondata da bellissimi vigneti, piante di olivo e di un fitto bosco di lecci e querce. Nato con l'annata 2010, è composto da uve Sangiovese (Brunello) al quale abbiniamo Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, anche questi rigorosamente ed esclusivamente di produzione aziendale e provenienti da vigneti coltivati a 420 metri s.l.m. Le tre varietà affinano separatamente in piccole botti di rovere francese di varia tostatura per 8 mesi. Dopo l'assemblaggio, nasce Lemartine, che affina ulteriormente in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione.