



Poggio Antico
Montalcino



2020

Brunello di Montalcino

Vigna i Poggi

D.O.C.G. 

Altitudine: Da 550 a 570 m s.l.m.

Esposizione: Ovest.

Suolo: Vigneto di 2,5ha con 5 diverse unità di suolo. Fortemente calcareo, con forte presenza di Galestro e caratterizzato da terreni profondi, mediamente fertili con unità rocciose costituite per oltre il 35% da scheletro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Viticultura: Biologica e sostenibile. Il sovescio viene usato quando necessario per bilanciare i nutrienti, migliorare la porosità del suolo e ridurre l'erosione. La potatura è adattata all'età del vigneto, al tipo di suolo, al vigore e all'esposizione, al fine di ridurre al minimo lo stress e aumentare la longevità delle viti. Rame, zolfo e antagonisti naturali vengono utilizzati per combattere i patogeni. Il letame naturale arricchisce la vitalità del suolo e i corroboranti vegetali rafforzano le difese delle viti.

Vendemmia: Raccolta a mano l'8 ed il 16 ottobre.

Note di vendemmia: L'annata ha seguito un andamento climatico regolare, con precipitazioni ben distribuite che hanno garantito uno sviluppo costante delle piante. L'estate fresca ha favorito una maturazione uniforme sia sul piano tecnologico che fenolico. Le significative escursioni termiche di settembre hanno contribuito a ottenere uve ben mature e concentrate. Una delle annate più fresche del decennio, con temperature sempre inferiori alla media, che ha prodotto basse rese con qualità eccezionale.

Resa media: 40 q/ha.

Vinificazione: Dopo cernita e diraspatura, le uve sono state parzialmente pigiate e fermentate in vasche di cemento tulip da 60hl per 8 giorni a temperature inferiori ai 25°C. La macerazione dura circa 20 giorni, con estrazione delicata: nelle fasi iniziali con follature, seguita da delicati rimontaggi. Circa 3 settimane dopo la vendemmia, il vino viene travasato, separando il mosto fiore dal vino di pressa.

Affinamento: 30 mesi in botti austriache da 25hl seguiti da 6 mesi in vasche di cemento naturale prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Dicembre 2023. Vino non filtrato.

Produzione: 5.297 bottiglie, 800 Magnum, 100 Doppie Magnum.