



Poggio Antico
Montalcino

2012

Brunello di Montalcino

D.O.C.G.



Suoli: Suoli poco profondi, poco fertili, con presenza di scheletro e rocce (20-30%)

Altitudine: da 480 a 570 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Rese Medie: 45 q/ha.

Metodo Agricolo:

Le pratiche agronomiche seguono gli elementi essenziali di un'agricoltura sostenibile. Sovescio o inerbimenti vengono effettuati solo secondo necessità, grazie alla natura simbiotica dell'ecosistema che si è sviluppato nel vigneto.

Vinificazione:

Macerazione a freddo a 12°C per 2 giorni a causa dell'elevata qualità dei composti fenolici. La fermentazione è stata regolare, della durata di 10 giorni con una temperatura massima di 29°C.

Affinamento: 36 mesi in Botti di Rovere di Slavonia da 25 & 40 hl.

Periodo di Vendemmia: Dal 20 al 27 Settembre

Caratteristiche dell'annata:

L'inverno del 2012 è stato considerato mite fino a Febbraio, quando neve e gelo hanno colpito la zona in modo piuttosto intenso. Ciò si è rivelato essenziale poiché l'estate è stata molto calda e secca. Una buona escursione termica tra il giorno e la notte durante il mese di agosto ha garantito un'ottima (se non inaspettata) maturazione. Le piogge tardive hanno garantito una maturazione ottimale.

Produzione: 35.000 bottiglie.