



Poggio Antico
Montalcino

2013

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: Fermentazione per 8 giorni in vasi troncoconici in acciaio a bassa temperatura (max 26° C); a seguire 12 giorni di macerazione.

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

Periodo di Vendemmia: 26 Settembre - 21 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Temperature inferiori alla media e precipitazioni abbondanti durante l'inverno e la primavera fino all'inizio di Giugno. L'estate invece è stata caratterizzata da temperature nella norma con una graduale maturazione delle uve. Nei mesi di agosto e settembre le previsioni sono state ideali con giornate calde e piacevoli abbinate a notti fredde e umide che hanno facilitato lo sviluppo fenolico e la corretta maturazione delle uve.

Produzione: 35.000 bottiglie.