

2017

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 7 giorni in vasi troncoconici in acciaio a bassa temperatura (max 25° C); a seguire 12 giorni di macerazione.

Affinamento: 36 mesi in Botti di Rovere di Slavonia da 25 & 40 hl. 18 mesi in bottiglia.

Periodo di Vendemmia: 7 Settembre - 15 Settembre

Caratteristiche dell'annata:

Nonostante l'estrema siccità in una delle estati più calde degli ultimi decenni, la maturazione è stata equilibrata grazie all'ampia riserva d'acqua (raccolta durante l'inverno) e l'elevata altitudine dei nostri vigneti. Tutti questi fattori hanno contribuito a valorizzare il terroir di Poggio Antico, ottenendo così la giusta concentrazione, uve molto sane e con maturazione ideale. Un'annata tutta da esplorare.

Produzione: 35.000 bottiglie.