



**Poggio Antico**

Montalcino



# 2018 Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

**Vinificazione:**

Selezione dei migliori appezzamenti dei vigneti. Fermentazione per 10 giorni in tini troncoconici di acciaio inox e cemento a basse temperature (max 25°C); ulteriori 15 giorni di macerazione.

**Affinamento:**

30 mesi in Botti di Rovere di Slavonia da 25 & 40 hl. completato da 18 Mesi in Bottiglia.

**Periodo di Vendemmia:**

Dal 20 al 27 Settembre

**Caratteristiche dell'annata:**

Dopo numerose nevicate, l'inverno è stato uno dei più freddi degli ultimi decenni. L'annata 2018 ha vissuto un clima molto fresco e ventilato, facendo registrare temperature sotto la media anche nel periodo estivo. Ciò ha portato la maturazione a protrarsi per tutto il mese di settembre e a beneficiare della notevole variazione termica diurna. Alla fine del mese abbiamo raccolto uve Sangiovese perfettamente profumate e caratterizzate da una concentrazione fenolica ben bilanciata, che suggerisce un invecchiamento solido e fenomenale.