



Poggio Antico

Montalcino



2010 Altero Brunello di Montalcino

D.O.C.G.

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

Il periodo di fermentazione è stato regolare a basse temperature (Max 26° C). Macerazione per 32 giorni con estrazione molto delicata.

Affinamento:

36 mesi in tonneaux (500l) di rovere francese, seguiti da 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Vendemmia:

1 – 15 Ottobre.

Caratteristiche dell'annata:

Una primavera fredda e piovosa ha causato un germogliamento tardivo a fine Aprile seguito da un'ottima fase di fioritura. L'estate è stata molto calda con sporadiche precipitazioni in Agosto, ideale per il raggiungimento della maturazione fenolica e tecnologica delle uve.