



Poggio Antico
Montalcino



2011 Altero Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

Lungo periodo di fermentazione (circa 13 giorni) molto regolare mantenendo basse temperature (Max 27° C).

Affinamento:

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

Vendemmia:

16 Settembre - 7 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Temperature abbastanza calde in primavera. Da Giugno a Settembre il clima è stato caratterizzato da poche precipitazioni, portando ad una perfetta maturazione delle uve con zuccheri abbastanza elevati pur mantenendo un'ottima acidità.