



Poggio Antico

Montalcino



2012 Altero Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

Macerazione a freddo a 12°C per 2 giorni a causa dell'elevata qualità dei composti fenolici. La fermentazione è stata regolare, della durata di 10 giorni con una temperatura massima di 29°C.

Affinamento:

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

Vendemmia:

20 Settembre - 11 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

L'inverno del 2012 è stato considerato mite fino a Febbraio, quando neve e gelo hanno colpito la zona in modo piuttosto intenso. Ciò si è rivelato essenziale poiché l'estate è stata molto calda e secca. Una buona escursione termica tra il giorno e la notte durante il mese di agosto ha garantito un'ottima (se non inaspettata) maturazione. Le piogge tardive hanno garantito una maturazione ottimale.