



Poggio Antico
Montalcino



2013 Altero Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

La fermentazione è stata regolare con una durata 8 giorni con una temperatura massima di 27°C, seguita da 12 giorni di macerazione.

Affinamento:

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

Vendemmia:

26 Settembre - 21 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Temperature inferiori alla media e precipitazioni abbondanti durante l'inverno e la primavera fino all'inizio di Giugno. L'estate invece è stata caratterizzata da temperature nella norma con una graduale maturazione delle uve. Nei mesi di agosto e settembre le previsioni sono state ideali con giornate calde e piacevoli abbinate a notti fredde e umide che hanno facilitato lo sviluppo fenolico e la corretta maturazione delle uve.