



Poggio Antico

Montalcino



# 2015 Altero Brunello di Montalcino

D.O.C.G.

Gradazione: **14.5%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

**Vinificazione:**

Macerazione a freddo di 3 giorni, fermentazione di 10 giorni a temperature mai superiori ai 28°C, seguita da una macerazione di 20 giorni.

**Affinamento:**

30 mesi in tonneaux (500l) di rovere francese, seguiti da 18 mesi di affinamento in bottiglia.

**Vendemmia:**

22 Settembre - 10 Ottobre

**Caratteristiche dell'annata:**

Un inverno mite, Aprile e Maggio con piogge regolari e un'estate dalle condizioni meteorologiche ottimali: fattori che hanno portato a una maturazione eccezionale con uve incredibilmente sane fino alla vendemmia. L'escursione termica di Settembre ha permesso un perfetto sviluppo degli aromi. Per riassumere...la 2015 è un'annata straordinaria!