



Poggio Antico
Montalcino



2016 Altero Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.5%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

Macerazione a freddo di 3 giorni,
fermentazione di 8 giorni a temperature
mai superiori ai 28°C, seguita da una
macerazione di 3 settimane.

Affinamento:

30 mesi in tonneaux (500l) di rovere francese e
nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia da
25hl, seguita da 18 mesi di affinamento in
bottiglia.

Vendemmia:

27 Settembre - 12 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Un'annata a cinque stelle con il classico clima
mediterraneo. Stagione inizialmente fresca con
poche precipitazioni e con temperature
leggermente inferiori alla media ma caratterizzata
da una buona allegagione. Estate piuttosto calda
con una buona escursione termica tra il giorno e
la notte. Le piogge leggere e l'abbassamento delle
temperature a settembre hanno favorito una
perfetta maturazione oltre ad una piacevole
freschezza ed una fantastica maturità fenolica.