



Poggio Antico

Montalcino



2017 Altero Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Gradazione: **14.5%**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione:

Macerazione a freddo (5°C) per 3 giorni, fermentazione alcolica rapida, seguita da una lunga macerazione per 3 settimane.

Affinamento:

30 mesi in tonneaux (500l) di rovere francese e nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia da 25hl, seguita da 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Vendemmia:

18 Settembre - 20 Settembre

Caratteristiche dell'annata:

Nonostante l'estrema siccità in una delle estati più calde degli ultimi decenni, la maturazione è stata equilibrata grazie all'ampia riserva d'acqua (raccolta durante l'inverno) e l'elevata altitudine dei nostri vigneti. Tutti questi fattori hanno contribuito a valorizzare il terroir di Poggio Antico, ottenendo così la giusta concentrazione, uve molto sane e con maturazione ideale. Un'annata tutta da esplorare.