



Poggio Antico
Montalcino

2010 Riserva Brunello di Montalcino D.O.C.G.



Suolo: Altopiano esposto a Sud con presenza di ghiaie e ricco di sassi.

Rese Medie: 40 q/ha.

Metodo Agricolo: Le pratiche agronomiche seguono gli elementi essenziali di un'agricoltura sostenibile. Sovescio o inerbimenti vengono effettuati solo secondo necessità, grazie alla natura simbiotica dell'ecosistema che si è sviluppato nel vigneto.

Vinificazione: Macerazione a freddo per 2 giorni a 12°C. La fermentazione è stata regolare con una temperatura massima di 30°C ed è durata 9 giorni, al termine dei quali è stata effettuata una lunga macerazione.

Affinamento: 1 anno in tonneau di rovere francese da 500 litri, seguito da 30 mesi in tradizionali botti grandi di rovere di Slavonia più 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Periodo di Vendemmia: 3 Ottobre - 15 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Una primavera fredda e piovosa ha causato un germogliamento tardivo a fine Aprile seguito da un'ottima fase di fioritura. L'estate è stata molto calda con sporadiche precipitazioni in Agosto, ideale per il raggiungimento della maturazione fenolica e tecnologica delle uve.

Produzione: 6.000 bottiglie.