



**Poggio Antico**  
Montalcino



# 2012 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 3 giorni. La fermentazione è stata regolare con una temperatura massima di 30°C ed è durata 10 giorni, al termine dei quali è stata effettuata una lunga macerazione.

**Affinamento:** 1 anno in tonneaux 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:** 20 Settembre - 11 Ottobre

#### **Caratteristiche dell'annata:**

L'inverno del 2012 è stato considerato mite fino a Febbraio, quando neve e gelo hanno colpito la zona in modo piuttosto intenso. Ciò si è rivelato essenziale poiché l'estate è stata molto calda e secca. Una buona escursione termica tra il giorno e la notte durante il mese di agosto ha garantito un'ottima (se non inaspettata) maturazione. Le piogge tardive hanno garantito una maturazione ottimale.

**Produzione:** 6.000 bottiglie.