



Poggio Antico
Montalcino



2015 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 14 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: 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!

Produzione: 6.000 bottiglie.