



Poggio Antico
Montalcino



2016 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. Fermentazione in tini troncoconici di acciaio inox per 3 settimane, a seguire un ulteriore periodo di macerazione.

Affinamento: 30 mesi in tradizionali botti grandi di rovere di Slavonia e Francese più 30 mesi di affinamento in bottiglia.

Harvest Date: 10 - 11 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.

Produzione: 6.000 bottiglie.