



**Poggio Antico**  
Montalcino



# 2017

## Lemartine

I.G.T. Toscana

**Altitudine:** 480 m

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato e Guyot.

**Vitigni:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot

**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:** Il periodo di fermentazione è stato abbastanza veloce nel 2017. Il Petit Verdot ha raggiunto un massimo di 25°C, il Cabernet Sauvignon ha raggiunto i 26°C e il Sangiovese ha raggiunto la temperatura di fermentazione più alta (max. 28°C)

**Affinamento:** Il Petit Verdot è stato affinato per 8 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri, il Cab. Sauvignon e il Sangiovese sono stati entrambi affinati per 8 mesi in rovere francese da 500L. Successivamente sono stati assemblati e affinati in bottiglia per 4 mesi.

**Periodo di Vendemmia:** 20 Settembre - 4 Ottobre

**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 all'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 da esplorare, con buona concentrazione e carattere fruttato espressivo.