



**Poggio Antico**  
Montalcino

# 2018

## 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:**

Dopo numerose nevicate, l'inverno è stato uno dei più freddi degli ultimi decenni. L'annata 2018 ha vissuto un clima molto fresco e ventilato, facendo registrare temperature sotto la media anche nel periodo estivo. Ciò ha portato la maturazione a protrarsi per tutto il mese di settembre e a beneficiare della notevole variazione termica diurna. Alla fine del mese abbiamo raccolto uve Sangiovese perfettamente profumate e caratterizzate da una concentrazione fenolica ben bilanciata, che suggerisce un invecchiamento solido e fenomenale.