



Poggio Antico

Montalcino



# 2019 Brunello di Montalcino

## Vigna i Poggi

D.O.C.G.

*Da meticolose operazioni di ricerca e zonazione culminate nell'identificazione delle 14 Unità di Suolo di Poggio Antico nasce Vigna I Poggi: un vino da monovigneto ottenuto attraverso la vinificazione separata delle parcelle all'interno dell'area. Il vigneto vanta incredibili potenzialità ad un'altitudine media di 550 m s.l.m. ed è da sempre la patria di ottimi Sangiovese. Profondo ed eloquente, Vigna I Poggi è la voce autentica dell'espressione del terroir di Poggio Antico.*

**Suolo:** Vigna "I Poggi" si estende per 2,5 ettari e comprende 5 diverse Unità di Suolo. Fortemente calcareo, ricco di elementi nutritivi che assicurano un ottimo drenaggio, il Galestro toscano è caratterizzato da unità rocciose, profonde, costituite per oltre il 35% da ghiaie.

**Esposizione:** Sud Ovest.

**Altitudine:** Da 550 a 570 m s.l.m.

**Anno di impianto:** 2005.

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato.

**Rese Medie:** 45 q/ha.

**Metodo Agricolo:** 100% biologico. L'utilizzo del letame naturale garantisce la vitalità del terreno; la gestione del verde impiega ricostituenti per rafforzare le difese delle piante e aiutarle ad affrontare le variazioni climatiche. Le colture di copertura si effettuano solo secondo necessità, grazie alla natura simbiotica dell'ecosistema sviluppato nel vigneto.

**Note di Fermentazione:** Le uve di Vigna I Poggi vengono vinificate separatamente e fermentate in vasche di cemento a forma di tulipano da 60hl. La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica avvengono contemporaneamente alla macerazione, a temperature inferiori a 25°C, e durano circa 15 giorni. Estrazione delicata dei composti fenolici, con follature nelle fasi iniziali seguite da delicati rimontaggi. Dopo 4 settimane dalla vendemmia avviene la svinatura separando il mosto fiore dal vino torchiato.

**Affinamento:** 30 mesi in Botti Austriache da 25 hl. Assemblaggio e susseguente affinamento in cemento per 6 mesi prima dell'imbottigliamento

**Imbottigliamento:** Aprile 2023.

**Periodo di Vendemmia:** 4, 7 & 22 Ottobre.

**Note di Vendemmia:** Il freddo invernale e la primavera (con temperature inferiori alla media) hanno portato ad un lento germogliamento. Le abbondanti piogge durante il periodo vegetativo hanno permesso alla pianta di raggiungere il giusto equilibrio, condizione indispensabile per accumulare una grande quantità di polifenoli e per ottenere una perfetta maturazione. Infine, le forti escursioni termiche dei mesi di Settembre e Ottobre, hanno messo in risalto la componente fenolica di ogni singolo vigneto.

**Produzione:** 7500 bottiglie, 1200 Magnum, 120 Doppie Magnum