Poggio Antico
Montalcino

2021
Lemartine
I.G.T. Toscana

Altitudine: 480 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon & Sangiovese

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

Note di Fermentazione: Le due varietà sono state raccolte e vinificate separatamente in tini di acciaio troncoconici. Entrambe le fermentazioni sono state condotte a basse temperature (22-23°C max) e sono state abbastanza regolari; è seguita poi una lunga macerazione.

Affinamento: Sangiovese e Cabernet Sauvignon vengono assemblati subito dopo la vendemmia e affinano per 12 mesi in barriques francesi da 225 litri prima dell'imbottigliamento.

Note di Vendemmia: Il rigido inverno 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 ed accumulare una grande quantità di polifenoli per ottenere una perfetta maturazione. Infine, le forti escursioni termiche dei mesi di Settembre e Ottobre, hanno esaltato la componente fenolica di ogni singolo vigneto.

Località Poggio Antico - 53024 Montalcino (SI) Tel. (+39) 0577 848.044 - e-mail: mail@poggioantico.com
www.poggioantico.com