



Poggio Antico
Montalcino

2019

Lemartine

I.G.T. Toscana



Altitudine: 480 m

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Vitigni: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

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: Le due varietà sono state raccolte e fermentate separatamente in tini di acciaio tronco-conici a temperatura controllata. Entrambe le fermentazioni sono state regolari con lunghe macerazioni ed estrazioni delicate.

Affinamento: Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono stati assemblati subito dopo la vendemmia e invecchiati per 12 mesi in barricole di rovere francese da 225 litri prima dell'imbottigliamento.

Periodo di Vendemmia: 15 - 21 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

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 raggiungere una perfetta maturazione. Infine, le forti escursioni termiche dei mesi di Settembre e Ottobre, hanno esaltato la componente fenolica di ogni singolo vigneto.