



Poggio Antico
Montalcino

2020

Lemartine

I.G.T. Toscana



Altitudine: 480 m

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Vitigni: Cabernet Sauvignon e Sangiovese

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 vinificate separatamente in tini 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 sono stati assemblati subito dopo la vendemmia e lasciati invecchiare per 12 mesi in barrique francesi da 225 litri prima dell'imbottigliamento.

Periodo di Vendemmia: 16 - 19 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

L'annata ha registrato un andamento climatico regolare, con qualche pioggia caduta nel periodo giusto, consentendo uno sviluppo regolare della pianta. L'estate non ha registrato temperature particolarmente elevate, garantendo un'ottima concentrazione fenolica. L'escursione termica diurna nel mese di settembre ha prodotto uve mature e ben concentrate.