Poggio Antico
Montalcino

2022
Rosso di Montalcino
D.O.C.

Suoli: Suoli profondi, ricchi di argilla con buona capacità idrica.

Altitudine: da 480 a 520 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Rese Medie: 55 q/ha.

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: Fermentazione per 10 giorni in vasche troncoconiche in acciaio e cemento a bassa temperatura (max 23°C); in seguito 5 giorni di macerazioni sulle bucce.

Affinamento: 12 Mesi In Botti Grandi di Rovere Francese.

Imbottigliamento: Gennaio 2024.

Periodo di Vendemmia: dal 16 al 20 Settembre

Note di Vendemmia: L'inverno rigido, seguito da un inizio di stagione piuttosto piovoso, ha favorito le piante per mantenere una vivace attività metabolica anche durante l'estate estremamente calda. Le piogge di fine agosto hanno generalmente abbassato la temperatura, determinando una forte escursione termica diurna: un elemento essenziale per garantire la perfetta espressione aromatica del terroir di Poggio Antico. La maturazione è proseguita in maniera impeccabile per tutto il mese di settembre, favorendo una vendemmia sana e regolare.

Produzione: 20.000 bottiglie.

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