



Poggio Antico
Montalcino



2019

Brunello di Montalcino

D.O.C.G.

Suoli: Suoli poco profondi, poco fertili, con presenza di scheletro e rocce (20-30%)

Altitudine: da 480 a 570 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Rese Medie: 45 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 25°C); in seguito 15 giorni di macerazioni sulle bucce.

Affinamento: 30 mesi in Botti di Rovere di Slavonia da 25 & 40 hl.

Imbottigliamento: Luglio 2023.

Periodo di Vendemmia: Dal 20 al 27 Settembre

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: 37.800 bottiglie.