Poggio Antico
Montalcino

2018 Riserva
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

Suolo: Altopiano esposto a Sud con imponente presenza di rocce e galestro.

Altitudine: 500 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Rese Medie: 40 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: Criomacerazione per tre giorni in vasche di cemento a tulipano. Fermentazione per due settimane e ulteriore macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 30 mesi in Botti di Rovere Francese da 25 hl.

Imbottigliamento: Luglio 2021.

Vendemmia: 4 Ottobre

Note di Vendemmia: Dopo numerose nevicate, l'inverno è stato uno dei più freddi degli ultimi decenni. L'annata 2018 ha vissuto un clima molto fresco e ventilato, facendo registrare temperature sotto la media anche nel periodo estivo. Questo ha portato la maturazione a protrarsi per tutto il mese di settembre e a beneficiare della notevole escursione termica diurna.
A inizio Ottobre abbiamo raccolto uve Sangiovese perfettamente fragranti e caratterizzate da una concentrazione fenolica ben bilanciata, che suggerisce uno splendida e solida potenzialità di invecchiamento.

Produzione: 5.800 bottiglie.

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