



Poggio Antico
Montalcino



2017 Riserva Brunello di Montalcino D.O.C.G.

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

Altitudine: 500 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Rese Medie: 40 q/ha.

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.

Note di Fermentazione: Criomacerazione a freddo a 5°C per 3 giorni. La fermentazione è avvenuta in tini troncoconici di acciaio inox, per 3 settimane, seguita da un ulteriore periodo di macerazione.

Affinamento: 30 mesi in Botti di Rovere di Slavonia e Francese da 25 hl seguiti da ulteriori 30 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: Luglio 2020.

Vendemmia: 20 - 21 Settembre.

Note di Vendemmia: nonostante la siccità di una delle estati più calde degli ultimi decenni, la maturazione è stata regolare grazie alle grandi riserve di acqua (accumulate durante l'inverno) e all'elevata altitudine dei nostri vigneti. Tutti questi fattori hanno esaltato il terroir Poggio Antico, ottenendo nei vini la giusta concentrazione ed un piacevole carattere fruttato. Un'annata tutta da scoprire

Produzione: 6.000 bottiglie.