



Poggio Antico
Montalcino



2020

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: per esaltare il carattere fruttato e fresco delle uve, abbiamo fermentato le uve a 23-24°C per 10 giorni con estrazioni delicate. La macerazione si è protratta per altri 7 giorni.

Affinamento: 12 Mesi In Botti di Rovere Francese da 500L.

Imbottigliamento: Gennaio 2022.

Periodo di Vendemmia: dal 27 al 29 Settembre

Note di Vendemmia: 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.

Produzione: 20.000 bottiglie.

