



Poggio Antico
Montalcino



2019

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: 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: per mantenere il carattere fruttato e fresco delle uve, abbiamo scelto una rapida fermentazione (7 giorni) a 25-26°C ed una delicata estrazione. La macerazione è durata altri 7 giorni a 21°C, prima della svinatura.

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

Imbottigliamento: Gennaio 2021.

Periodo di Vendemmia: dal 1 al 20 Ottobre

Note di Vendemmia: L'inverno nevoso e la primavera mite hanno permesso uno sviluppo vegetativo regolare ed ottimale. Durante l'estate, calda al punto giusto, le sostanze fenoliche si sono accumulate nell'acino in gran quantità. La maturazione si è protratta fino ad Ottobre, in un clima splendido, con forti escursioni termiche fra giorno e notte. Tutto ciò ha permesso di ottenere uve dalla spiccata eleganza, accompagnata da un'eccellente struttura tannica. Un'annata semplicemente perfetta!

Produzione: 20.000 bottiglie.

