



2021

Brunello di Montalcino

Vigna i Poggi

D.O.C.G. 

Altitudine: Da 550 a 570 m s.l.m.

Esposizione: Ovest.

Suolo: Vigneto di 2,5 ettari con tre Unità di Suolo distinte. La fascia più alta presenta terreni poco fertili, fortemente galestrosi e molto drenanti, da cui derivano viti di ridotto vigore e grappoli di grande concentrazione. La zona centrale è composta da marne calcaree e argille, che conferiscono equilibrio e struttura tannica. L'area più bassa, con suoli di riporto, più profondi e fertili, favorisce invece un maggiore sviluppo vegetativo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Viticoltura: Biologica e sostenibile, orientata all'equilibrio tra pianta, suolo e microclima. La potatura è calibrata per ridurre lo stress e favorire la longevità delle viti. L'agronomia valorizza la vitalità del suolo e la gestione mirata delle diverse unità pedologiche, evitando prodotti di sintesi e privilegiando pratiche a basso impatto ambientale.

Vendemmia: Raccolta a mano il 23 ed il 27 settembre.

Note di vendemmia: L'inverno e la primavera freddi (con temperature sotto la media) hanno portato a un germogliamento lento. Le abbondanti piogge durante la stagione vegetativa hanno permesso alla pianta di raggiungere il giusto equilibrio, condizione indispensabile per accumulare un'elevata quantità di polifenoli e ottenere una maturazione perfetta. Infine, i forti sbalzi termici tra settembre e ottobre hanno esaltato la componente fenolica di ciascun vigneto.

Resa media: 50 q/ha.

Vinificazione: Dopo cernita e diraspatura, gli acini interi sono stati vinificati in vasche di cemento tulip da 60hl per 28 giorni a temperature inferiori ai 25°C. La macerazione, con estrazione delicata, è avvenuta con follature, seguita da delicati rimontaggi.

Affinamento: 30 mesi in botti austriache da 25hl seguiti da 6 mesi in vasche di cemento naturale prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Aprile 2025. Vino non filtrato.

Produzione: 10.544 bottiglie, 1.200 Magnum, 120 Doppie Magnum.