



Poggio Antico
Montalcino

2015

Brunello di Montalcino

D.O.C.G.



Suoli: Suoli poco profondi, poco fertili, con presenza di scheletro e rocce (20-30%)

Altitudine: da 480 a 570 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Rese Medie: 45 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.

Vinificazione: Fermentazione per 8 giorni in vasi troncoconici in acciaio a bassa temperatura (max 27° C); a seguire 30 giorni di macerazione.

Affinamento: 36 mesi in Botti di Rovere di Slavonia da 25 & 40 hl. 18 mesi in bottiglia.

Periodo di Vendemmia: 22 Settembre - 10 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Un inverno mite, Aprile e Maggio con piogge regolari e un'estate dalle condizioni meteorologiche ottimali: fattori che hanno portato a una maturazione eccezionale con uve incredibilmente sane fino alla vendemmia. L'escursione termica di Settembre ha permesso un perfetto sviluppo degli aromi. Per riassumere...la 2015 è un'annata straordinaria!

Produzione: 35.000 bottiglie.