



**Poggio Antico**  
Montalcino

# 2016

## 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 10 giorni in vasi troncoconici in acciaio a bassa temperatura (max 27° C); a seguire 25 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 - 12 Ottobre

### Caratteristiche dell'annata:

Un'annata a cinque stelle con il classico clima mediterraneo. Stagione inizialmente fresca con poche precipitazioni e con temperature leggermente inferiori alla media ma caratterizzata da una buona allegagione. Estate piuttosto calda con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Le piogge leggere e l'abbassamento delle temperature a settembre hanno favorito una perfetta maturazione oltre ad una piacevole freschezza ed una fantastica maturità fenolica.

**Produzione:** 35.000 bottiglie.