



Poggio Antico

Montalcino



# 2016 Madre

I.G.T. Toscana

**Altitudine:** 470 m

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato e Guyot.

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon e Sangiovese

**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:** Le due varietà sono state raccolte e vinificate separatamente. Entrambe le fermentazioni sono state regolari, 10 giorni per il Sangiovese e 9 giorni per il Cabernet Sauvignon.

**Affinamento:** Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono stati affinati separatamente in tonneau di rovere francese da 500 litri per 18 mesi. Le varietà sono state assemblate prima dell'imbottigliamento e affinate per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

**Periodo di Vendemmia:** 22 Settembre - 7 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.