



Poggio Antico

Montalcino



2017 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 come di consueto sono state raccolte e vinificate separatamente. Entrambe le fermentazioni sono state abbastanza regolari, 8 giorni per il Sangiovese e 7 giorni per il Cabernet Sauvignon. Il Sangiovese ha raggiunto una temperatura max. di 28°C mentre il Cabernet Sauvignon ha raggiunto una temperatura max. di 27°C.

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: 5 Settembre - 22 Settembre

Caratteristiche dell'annata:

Nonostante l'estrema siccità in una delle estati più calde degli ultimi decenni, la maturazione è stata equilibrata grazie all'ampia riserva d'acqua (raccolta durante l'inverno) e l'elevata altitudine dei nostri vigneti. Tutti questi fattori hanno contribuito a valorizzare il terroir di Poggio Antico, ottenendo così la giusta concentrazione, uve molto sane e con maturazione ideale. Un'annata tutta da esplorare.