



Poggio Antico

Montalcino



2020

Madre

I.G.T. Toscana

Altitudine: 470 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon & Sangiovese

Metodo Agricolo: 100% Biologico certificato. L'utilizzo del letame naturale garantisce la vitalità del terreno; la gestione del verde impiega ricostituenti per rafforzare le difese naturali delle piante e aiutarle ad affrontare le variazioni climatiche. Le colture di copertura vengono effettuate solo secondo necessità, grazie alla natura simbiotica dell'ecosistema che si è sviluppato nel vigneto.

Note di Fermentazione: Le due varietà sono state raccolte e vinificate separatamente. Entrambe le fermentazioni sono state regolari, caratterizzate da lunghe macerazioni ed estrazioni delicate per esaltare il notevole potenziale fenolico.

Affinamento: Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono stati affinati separatamente in Tonneaux di Rovere Francese da 500 litri per 18 mesi. Le varietà sono state assemblate prima dell'imbottigliamento per poi rimanere ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Note di Vendemmia: L'annata ha registrato un andamento climatico regolare, con qualche pioggia caduta nel periodo giusto, consentendo uno sviluppo regolare della pianta. L'estate non ha registrato temperature particolarmente elevate, garantendo un'ottima concentrazione fenolica. L'escursione termica diurna nel mese di settembre ha prodotto uve mature e ben concentrate.