



Poggio Antico

Montalcino

2018 Madre

I.G.T. Toscana

Gradazione: **14.0%**

Vitigno: **50% Sangiovese,
50% Cabernet Sauvignon**

Vinificazione:

Come è nostra consuetudine, le due varietà sono state raccolte e fermentate separatamente. Entrambe le fermentazioni sono state regolari, più lunghe del solito poiché le temperature sono state volutamente mantenute basse (max. 23°C)

Affinamento:

Sia il Sangiovese che il Cabernet Sauvignon sono stati invecchiati separatamente in tonneau francesi da 500 litri per 18 mesi. Assemblaggio prima dell'imbottigliamento e lunga maturazione in bottiglia.

Periodo di Vendemmia:

5 - 10 Ottobre

Caratteristiche dell'annata:

Uno degli inverni più freddi degli ultimi decenni, seguito da una primavera piovosa e da un'estate con temperature inferiori alla media, ha portato ad un allungamento della vita vegetativa. Ciononostante la maturazione è proseguita correttamente durante tutto il mese di settembre grazie ad un clima mite, fresco e ventilato che ha esaltato l'eleganza dei nostri vini.

