



# Poggio Antico

Montalcino

## 2019 Madre

I.G.T. Toscana

Gradazione: **14.0%**

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

**Vinificazione:**

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 tonneau di rovere francese da 500 litri per 18 mesi. Le varietà sono state assemblate prima dell'imbottigliamento e poi affinate per altri 4 mesi in bottiglia.

**Periodo di Vendemmia:**

17 - 21 Ottobre

**Caratteristiche dell'annata:**

L'inverno nevoso e la primavera mite hanno consentito uno sviluppo vegetativo regolare ed ottimale. Durante la stagione estiva, abbastanza calda, gli acini hanno accumulato abbondanti sostanze fenoliche. La maturazione si è protratta fino ad ottobre, godendo di un clima favorevole con spiccate escursioni termiche diurne. Questi elementi hanno dato vita ad uve di notevole eleganza caratterizzate da un'ottima struttura tannica. Un'annata assolutamente superba!

