

  
**Poggio Antico**  
Montalcino



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## Vitigno

Sangiovese Grosso 100%

## Zona di produzione

I suoli sono poco profondi, con limitata fertilità e una elevata presenza di galestro, scheletro e calcare. L'altitudine varia da 480 a 570 m s.l.m., con pratiche di allevamento a cordone speronato e Guyot, che consentono rese medie di 45 quintali per ettaro. Le esposizioni sono prevalentemente sud e sud-ovest, provenienti da parcelle ben equilibrate, sebbene caratterizzate da una forte presenza di galestro.

## Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da cernita e diraspatura senza pigiatura. Un'ulteriore cernita avviene tramite selettore ottico, dopo di che il mosto viene trasferito in vasche troncoconiche in acciaio inox tramite gravità. La fermentazione dura circa 10 giorni, accompagnata da delicate macerazioni di 15 giorni. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 e 40 hl, per un periodo di circa 28-30 mesi. Infine, si procede all'assemblaggio e all'affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

## Caratteristiche sensoriali

Rubino intenso. Al naso si rivelano aromi complessi di ciliegie nere, accompagnati da note balsamiche e un lieve accenno di spezie. Al palato, si presenta robusto e ben strutturato, con un'acidità che infonde freschezza e tannini morbidi che arricchiscono la profondità. Il finale è lungo e persistente, con una percezione salina ben definita.