

  
**Poggio Antico**  
Montalcino



# RISERVA BRUNELLO DI MONTALCINO

## Vitigno

Sangiovese Grosso 100%

## Zona di produzione

I vigneti insistono su un altipiano orientato a sud, caratterizzato da una significativa presenza di rocce e galestro nel terreno. Con un'altitudine di 500 metri s.l.m., sono gestiti con il metodo del cordone speronato e producono rese medie di 40 quintali per ettaro.

## Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da un'attenta cernita e da una diraspatura senza pigiatura. Una seconda cernita è effettuata tramite un selettore ottico, e le uve vengono poi trasferite in vasche in cemento Tulip attraverso il processo di gravità. Si procede con una macerazione a freddo pre-fermentativa della durata di tre giorni, seguita da una fermentazione che dura circa due settimane, con ulteriori 15 giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in botti di rovere francese da 25 hl, seguito dall'assemblaggio e da un ulteriore affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

## Caratteristiche sensoriali

Colore rosso granato intenso, al naso si percepiscono sentori di frutti di bosco, cioccolato fondente e spezie dolci. Al palato, l'acidità vivace si armonizza con tannini robusti, culminando in un finale che evoca note di tabacco e sottobosco. La sua complessità e struttura conferiscono a questo vino un'eleganza straordinaria e una notevole longevità.