

  
**Poggio Antico**  
Montalcino



# ROSSO DI MONTALCINO

## Vitigno

Sangiovese Grosso 100%

## Zona di produzione

I suoli sono profondi e argillosi, caratterizzati da una buona ritenzione idrica. L'altitudine varia dai 480 ai 520 metri s.l.m., con allevamenti a cordone speronato e Guyot, che producono rese medie di 55 quintali per ettaro. Le esposizioni sono a sud, sud-ovest e sud-est, provenienti dalle parcelle più basse, dove si accumula un maggior quantitativo di acqua. Questi vigneti, giovani, garantiscono una maturazione veloce.

## Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 Kg, seguita da cernita e diraspatura senza pigiatura. La seconda cernita avviene tramite un selettore ottico, con riempimento delle vasche in acciaio inox per gravità. La vinificazione dura circa 10 giorni, con macerazioni delicate che si protraggono per ulteriori 5 giorni. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere francese per un periodo di circa 9-12 mesi, seguito da un assemblaggio e un ulteriore affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

## Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta fresco, con note di ciliegie rosse, lamponi e spezie dolci. Al palato, l'acidità ben armonizzata si sposa con tannini morbidi. La struttura è snella, rendendolo un vino immediato, piacevole e con una piacevole croccantezza.