


Poggio Antico
Montalcino



VIGNA I POGGI BRUNELLO DI MONTALCINO

Vitigno

Sangiovese Grosso 100%

Zona di produzione

Vigneto di 2,5 ettari composto da cinque tipologie di suolo distintive. I terreni sono altamente calcarei, con galestro e caratterizzati da un buon drenaggio, presentando uno scheletro superiore al 35%. Si trova ad un'altitudine compresa tra 550 e 570 metri s.l.m., con un sistema di allevamento a cordone speronato e rese medie di 45 quintali per ettaro. L'esposizione è a sud-ovest e le maturazioni sono tardive. Il vigneto è stato impiantato nel 2005.

Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da un processo di cernita e diraspatura senza pigiatura. Una seconda selezione è effettuata tramite un selettore ottico, e le uve vengono poi trasferite in vasche di cemento Tulip da 60 hl per gravità. La vinificazione dura circa 15 giorni, accompagnata da una leggera macerazione di circa quattro settimane. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere austriaco da 25 hl per un periodo di circa 30 mesi, seguito dall'assemblaggio e un ulteriore affinamento in cemento per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Rosso rubino brillante e intenso, al naso si caratterizza per note di ciliegie essiccate, ribes rosso, fragole e scorza d'arancia, impreziosito da sfumature di pepe bianco e finocchietto selvatico. Al palato, si presenta energico e vibrante, con una struttura robusta sorretta da un'acidità vivace che dona freschezza e lunghezza al finale, attraversando tannini densi e avvolgenti. L'influenza del suolo ricco di galestro e calcare si esprime in una complessità minerale che arricchisce ulteriormente il profilo complessivo del vino.