

# INFO

Vinens Navn: Brunello di Montalcino

Producent: Poggio Antico

Område/Land: Montalcino, Toscana, Italien.

Drue(r): Sangiovese (Brunello) 100%

Vinfremstilling: Manuel høst, maceration og alkoholisk gæring foregår på ståltanke med en nominel kapacitet på 80 hektoliter ved kontrollerede temperaturer på max. 32°C. Gæringen varer typisk 15-17 dage. Lagring i 48 måneder, heraf 36 på traditionelle fade af slovensk eg med en kapacitet på 37-55 hl og mindst 12 måneder på flaske.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 14,5%

Producentens web: [poggioantico.com](http://poggioantico.com)

## Yderligere information:

Poggio Antico vingården er beliggende i hjertet af Montalcino, og er en af Montalcinos højest beliggende vingårde, med vinmarker i en gennemsnitlig højde på 450 m.o.h.

Poggio Antico blev grundlagt i 1976 og råder over 33 ha med vinstokke og man producerer i dag tre Brunello-vine; Brunello di Montalcino, 'Altero' Brunello di Montalcino og Riserva Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Derudover producerer vingården DOC-vinen Rosso di Montalcino samt de to IGT-vine Madre og Lemartine. I forhold til produktionen er tilgangen en kombination af teknologi/innovativ tænkning og tradition. Hele ejendommen er i øjeblikket under omlægning til organisk drift, og en renovering af kælderen og hospitality centeret er en del af de nye planer.

