

# Poggio Antico

53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 (0577) 848.044 \* Fax: +39 (0577) 846.563 \* E-mail: mail@poggioantico.com

www.poggioantico.com

## I nostri vini

### Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva



La Riserva di Poggio Antico è un vino di gran corpo e profondità. Gli intensi sentori di frutta, perfettamente sana e matura, gli conferiscono particolare nerbo e vitalità. La sua grande struttura e l'eleganza dei tannini lo rendono caldo ed avvolgente. La generosità di questo vino si apprezza da subito e, naturalmente, si evolverà ulteriormente negli anni, possedendo la Riserva tutte quelle particolari caratteristiche che un vino a lungo invecchiamento richiede e deve garantire.

Poggio Antico produce la Riserva solo nelle migliori annate, quando cioè una limitata partita di uve - prodotta dalle viti più vecchie e basse in altitudine - si rivela, già in fase di vinificazione, di particolare complessità.

In tal caso, tale partita intraprende - fin dalla prima fermentazione - una strada a sé.

Il disciplinare di produzione prevede l'immissione in commercio della "Riserva" non prima del 1° gennaio del sesto anno della vendemmia, un anno in più rispetto al Brunello "annata". Entrambi i vini devono trascorrere in legno un periodo minimo obbligatorio di 24 mesi. E' opportuno evidenziare che Poggio Antico affina invece in legno la propria la Riserva per complessivi 42 mesi. Il vino viene lasciato in *tonneaux* nuovi di rovere francese da 500 litri per i primi 12 mesi, ai quali si aggiungono ulteriori 30 mesi nelle tradizionali botti grandi (ovali) di rovere di Slavonia. La Riserva viene successivamente imbottigliata ed affinata in vetro per almeno 18 mesi prima della commercializzazione, periodo che eccede largamente quello minimo richiesto dal disciplinare che è, infatti, di soli 6 mesi.

Il Brunello di Montalcino Riserva è disponibile nei formati da 0,75 litri, Magnum (1,5 litri) e Doppio Magnum (3 litri).

### Brunello di Montalcino D.O.C.G.



Il particolare microclima ed il *terroir*, l'esposizione delle vigne, le bassissime rese, l'eccezionale qualità delle uve - raccolte a mano e rigorosamente selezionate, anche grazie a particolari tavoli di cernita che consentono il controllo perfino dei singoli acini - la cura meticolosa durante le fasi della fermentazione ed il lungo processo di affinamento consentono al Brunello di Poggio Antico di divenire un vino particolarmente elegante ed intrigante.

E' un Brunello che nel tempo dimostrerà ancora di più la sua grande finezza.

Poggio Antico produce due diversi stili di Brunello di Montalcino "annata": uno che ci piace definire "tradizionale" ed un altro, più moderno, che abbiamo chiamato "Altero".

Il disciplinare di produzione prevede per il Brunello di Montalcino un affinamento minimo in legno di 24 mesi e di 4 mesi in bottiglia.

Il nostro Brunello "tradizionale" affina invece per 36 mesi in grandi botti ovali di rovere di Slavonia (1 anno in più rispetto ai 2 previsti), ai quali seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Ciò naturalmente comporta costi di produzione ben più elevati, ma la scelta è data dal fatto che il nostro Brunello può così esprimersi, fin da subito, con quella eleganza e quella generosità che da sempre lo contraddistinguono e che nel tempo evolveranno ulteriormente.

Il Brunello di Montalcino è disponibile nei formati da 0,375 litri, 0,75 litri, Magnum (1,5 litri) e Doppio Magnum (3 litri).

# Poggio Antico

53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 (0577) 848.044 \* Fax: +39 (0577) 846.563 \* E-mail: mail@poggioantico.com

www.poggioantico.com

## I nostri vini

(continua dalla pagina precedente)

### “Altero” Brunello di Montalcino D.O.C.G.



Persistente e seducente, Altero spicca per la sua particolare complessità e corposità, così come - al tempo stesso - per la sua estrema finezza e per la grande eleganza.

Poggio Antico produce due diversi stili di Brunello di Montalcino “annata”: uno che ci piace definire “tradizionale” ed un altro, più moderno, che abbiamo chiamato “Altero”.

Altero (“sicuro di sé”) è nato con l’annata 1983 con la volontà di affiancare al nostro Brunello “tradizionale” un Brunello di Montalcino affinato in legno di piccole dimensioni e di rovere francese. A quell’epoca, il disciplinare di produzione prevedeva un periodo obbligatorio in legno di 42 mesi, poi ridotti a 36 dall’annata 1989. Da sempre prodotto nel rispetto del disciplinare del Brunello, con la sola eccezione del

periodo minimo richiesto in legno, Altero è quindi inizialmente stato commercializzato come “vino da tavola toscano” e successivamente come I.G.T. Quando, dall’annata 1995, il periodo obbligatorio minimo di permanenza nel legno del Brunello di Montalcino è stato ridotto da 36 a 24 mesi, Altero ha potuto automaticamente fregiarsi della denominazione “Brunello di Montalcino”.

Altero affina per oltre quattro anni, due dei quali in *tonneaux* nuovi di rovere francese da 500 litri, anziché per tre anni in botti grandi di rovere di Slavonia (come invece è previsto per il nostro Brunello “tradizionale”) ed è questo il motivo per il quale lo definiamo “moderno” nello stile. Viene poi affinato in bottiglia per ulteriori 24 mesi prima della commercializzazione, anziché i soli 4 previsti dal disciplinare del Brunello.

Il risultato è un Brunello di gran spessore ed al contempo di particolare piacevolezza, rotondo ed accattivante, che si esprime al meglio fin da giovane, ma è anche particolarmente indicato per un lungo invecchiamento.

Altero è disponibile nei formati da 0,75 litri e Magnum (1,5 litri).

### “Madre” I.G.T. Toscana



Madre è un vino di spiccata personalità, che si contraddistingue per la sua opulenza e raffinatezza. In bocca, il suo giusto tocco aggressivo allietta e seduce. La sua grande struttura, i tannini magnificamente integrati e la perfetta acidità ne fanno un rosso di carattere che con gli anni non deluderà.

Nato nel 2001, Madre è il vino più nuovo della gamma di Poggio Antico. Prende il nome dall’omonimo podere, da sempre situato all’interno della proprietà, sul quale nel 1997 sono stati impiantati nuovi vigneti per fare fronte alla crescente richiesta del mercato. Una parte di questi nuovi vigneti sono stati impiantati a Sangiovese ed iscritti all’albo del Brunello di Montalcino. Una piccola superficie (2,5 ettari) è invece stata dedicata alla coltivazione del *Cabernet Sauvignon* con l’intenzione di

far nascere, appunto, il nuovo vino “Madre”, prodotto con questi due vitigni.

L’assemblaggio del Sangiovese e del *Cabernet Sauvignon*, in parti uguali, avviene al termine di 18 mesi di affinamento in *tonneaux* nuovi di rovere francese da 500 litri. Il vino viene poi imbottigliato e ulteriormente affinato in vetro per almeno otto mesi prima della commercializzazione. Ciò consente ai due vitigni di integrarsi perfettamente. Madre è un vino che da subito si è distinto, pure lui, nel panorama internazionale, conquistando fin dalla prima annata importanti riconoscimenti.

Madre è disponibile nel formato da 0,75 litri.

# Poggio Antico

53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 (0577) 848.044 \* Fax: +39 (0577) 846.563 \* E-mail: mail@poggioantico.com

www.poggioantico.com

## I nostri vini

(continua dalla pagina precedente)

### “Lemartine” I.G.T. Toscana



Lemartine ha grande struttura che però non ne penalizza l'estrema eleganza. Si caratterizza per gli accattivanti sentori di frutti a bacca rossa e nera, cuoio e spezie. I tannini sono decisi, ma mai aggressivi, come in tutti i vini di Poggio Antico.

Produrre vino - vino rosso nello specifico - è la nostra passione e siamo convinti di averlo dimostrato.

Il *terroir* di Poggio Antico e la posizione particolarmente privilegiata delle nostre vigne, ci consentono di produrre un bellissimo Sangiovese e il Brunello di Montalcino è il nostro primo amore ed il nostro vino di punta, e lo sarà sempre.

Proprio per la passione con cui da sempre lavoriamo, ci piace anche sperimentare di continuo in ogni campo del nostro mestiere. Così nel 2001 è nato “Madre”, il nostro primo vino non di solo Sangiovese. Da subito ha ottenuto un grande riscontro e il suo successo cresce di anno in anno.

Che Montalcino sia conosciuto nel mondo per il Brunello è indubbio. Ma è anche vero che Montalcino è un territorio particolarmente vocato per la produzione di grandi vini a bacca rossa. Così, per curiosità, qualche anno fa abbiamo impiantato delle piccole superfici con due vitigni generalmente considerati più “internazionali” e ora, doversi anni dopo, siamo contenti di poter proporre rossi di grande unicità, complessità di profumi e particolare mineralità, grazie a questo speciale *terroir* di cui disponiamo. Lemartine è un altro I.G.T., come Madre, poiché nato seguendo il nostro personale gusto. Per l'uscita ufficiale sul mercato abbiamo appositamente scelto l'annata del 2010, che si è rivelata per Poggio Antico una delle migliori degli ultimi 25 anni.

Nel Lemartine il Brunello è sempre il protagonista indiscusso, come lo è in ogni vino di Poggio Antico, ma è qui stato assemblato con del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot (impiantati nel 1997 e 2003 rispettivamente). Le tre varietà, rigorosamente ed esclusivamente di produzione propria e provenienti da vigneti coltivati a 420 metri sul livello del mare, affinano separatamente in piccole botti di rovere francese di varia tostatura. Il giorno in cui vengono assemblate, nasce Lemartine. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriormente in bottiglia per almeno quattro mesi.

Come il Madre, Lemartine prende il nome da una delle tre case poderali di Poggio Antico, costruite più di un secolo fa. La sobria ma stupenda costruzione in pietra, che gode di una spettacolare vista sulla campagna sottostante, è circondata da bellissimi vigneti, piante di olivo e di un fitto bosco di lecci e querce.

Lemartine è disponibile in bottiglie da 0,75 lt.

### Rosso di Montalcino D.O.C.



Il Rosso di Montalcino di Poggio Antico è un vino vivace e robusto, simpatico da subito, e che nasce dalla stessa meticolosa cura che dedichiamo ai nostri Brunello di Montalcino. I disciplinari di produzione dei vini a denominazione prodotti a Montalcino prevedono che i singoli vigneti siano iscritti, previa autorizzazione, nei rispettivi albi. I vigneti di Sangiovese impiantati a Poggio Antico sono di fatto tutti iscritti all'albo del Brunello di Montalcino, il più prestigioso.

Ne consegue che il nostro Rosso di Montalcino nasce come tale solo al momento dell'imbottigliamento di una limitata quantità di Brunello che - subendo a tale scopo - un affinamento più breve, cambia di conseguenza denominazione.

I due vini hanno infatti molto in comune: il particolare *terroir*, le bassissime rese, l'accurata selezione manuale delle uve e degli acini sui tavoli di scelta, la tecnica di vinificazione, nonché l'affinamento in legno ed in bottiglia (sebbene queste due ultime fasi non siano richieste dal disciplinare del Rosso di Montalcino).

Il Rosso di Montalcino di Poggio Antico affina invece in *tonneaux* di rovere francese da 500 litri per otto mesi a cui se ne aggiungono almeno quattro in bottiglia prima della commercializzazione.

Il Rosso di Montalcino è disponibile nel formato da 0,75 litri.