

# Portrait

## Portrait

### Poggio Antico



Aussicht von Poggio Antico

Poggio Antico wurde 1984 von den Mailändern Giancarlo und Nuccia Gloder gekauft. Ihre Tochter Paola führt das Weingut seit 1987. Sie war und ist das Gesicht und die Seele des Weingutes. Dank ihrer Dynamik, dem Streben nach Perfektion und bester Qualität gehörte das Weingut bald zur Spitzenklasse der Brunello-Produzenten.

Poggio Antico und die dazugehörigen Weingärten befinden sich durchschnittlich 450 Meter über Meer. Damit gehört das Weingut zu den höchstgelegenen unter den Brunello-Produzenten. Diese privilegierten Lagen – Ausrichtung Süd-Südwest, trocken, windig, grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, kalkhaltiger und steiniger Boden – bringen beste Voraussetzungen für hochwertiges, perfekt ausgereiftes und aromatisches Traubenmaterial.

Auf Poggio Antico werden insgesamt fünf Weine produziert. Es sind dies der Rosso di Montalcino, der Madre (50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese), der Brunello, der modernere Brunello Altero und der Brunello Riserva – aus einer Einzellage und nur in sehr guten Jahren produziert. Der Rosso di Montalcino ist bei Poggio Antico praktisch ein junger Brunello. Ertrag und Qualität der Trauben sind ident. Lediglich der Ausbau und die Reifezeit sind unterschiedlich. Dies ist mit ein Grund, dass der Rosso von Poggio Antico jeweils zu den Jahrgangsbesten gehört.

Der Brunello, gemäss Gesetz aus 100% Sangiovese bzw. hier Brunello (Klonvariante von Sangiovese), ist ein klassischer, qualitativ hochstehender Wein, der in grossen Jahrgängen zu den besten und langlebigsten Weinen Italiens zählt. Die Weine von Poggio Antico sind aromatisch, saftig, kraftvoll, gehaltvoll und dabei immer äusserst elegant.

Gesamtfläche: 32.5 ha

Rebbestand: 30 ha Sangiovese/Brunello  
2,5 ha Cabernet Sauvignon

Vinifikation Rosso di Montalcino: 100% Abbeeren; Kaltmazeration 1–2 Tage; alkoholische Gärung im 7200l–7500l Stahltank mit Pigeage; Selektion für Rosso, Brunello oder Altero; malolaktische Gärung und Ausbau in 2-jährigen französischen 500l Fässern für 8–12 Monate; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) mindestens 4 Monate Flaschenreifeung.

Vinifikation Brunello di Montalcino: 100% Abbeeren; Kaltmazeration 1–2 Tage; alkoholische Gärung im 7200l–7500l Stahltank mit Pigeage; Selektion für Rosso, Brunello oder Altero; malolaktische Gärung und Ausbau in slawonischen 3700l Fässern für 36 Monate; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) mindestens 12 Monate Flaschenreifeung.



Paola Gloder



Die grossen Stahltanks für die Gärung