

POGGIO DI SOTTO ROSSO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Poggio di Sotto Rosso prende vita dopo due anni di affinamento in legno in quanto tutto il potenziale viticolo della tenuta può dar origine a vini atti a Brunello di Montalcino. È solo dopo questo periodo di affinamento che alcune botti vengono riclassificate a Rosso. Le vigne da cui si produce questo vino sono quindi le stesse da cui viene prodotto il Brunello, di età media compresa tra 20 e 25 anni, situate tra i 200 e i 400m slm con ampia varietà di suoli. La tessitura prevalente dei vigneti è argillosa, con forte presenza di galestro, soprattutto nelle porzioni più basse. I vigneti più in alto si arricchiscono di scheletro e sostanza organica man mano che cresce l'altitudine. La vinificazione si svolge in tini troncoconici di legno ed in tini di cemento e dura non meno di un mese, a cui segue l'affinamento in botti di legno di Slavonia di 30 ettolitri di capacità per circa 24 mesi.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2023**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

POGGIO DI SOTTO ROSSO

Un clima primaverile ed estivo fresco e molto piovoso ha favorito una maturazione lenta e graduale rispetto alle medie degli ultimi anni. La fase finale di maturazione, grazie all'importante riserva idrica ed alle temperature mai eccessive, ha avuto un decorso quantomai regolare ed equilibrato. Ciò ha consentito di vinificare uve con spiccate note floreali e fruttate, tenori zuccherini contenuti e componente acidica ben oltre la media. Il Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2023 si presenta con un naso molto fine ed elegante, note aromatiche floreali, piccoli frutti rossi ed una sfumatura agrumata tipica delle nostre uve. Il Perfetto equilibrio tra acidità e finezza tannica danno vita ad un Rosso vivace, fresco, coadiuvato da una spiccata sapidità, viatico di lunga vita.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2026

Poggio di Sotto