

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Sangiovese che origina Poggio di Sotto Brunello nasce in vigneti di 20-25 anni di età media, posti tra i 200 e i 400m slm, con suoli di varia natura: ricchi di scheletro, minerali ferrosi e sostanza organica i più alti, forte presenza di argille bianche e grigie, galestro e porzioni limose i più bassi. 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 36 mesi. Caratteristica peculiare di Poggio di Sotto sono i lunghi e frequenti rimontaggi all'aria che accompagnano tutta la fase di macerazione delle uve. Tale pratica enologica permette di estrarre in modo omogeneo ma intenso profumi, struttura e trama tannica. La setosità dei tannini, la verticalità gustativa e l'intrigante retrogusto finale sono assicurati dall'eccellente qualità delle uve, requisito imprescindibile. Le note olfattive di frutta rossa e piccoli frutti neri, floreali con viola, mammola e richiami agrumati si arricchiscono in aromi legati al tabacco, caffè, cacao e pellame, trascorsi del lungo affinamento in legno.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2020**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Il Brunello 2020 Poggio di Sotto rivela fin da subito la sua vera natura: eleganza, finezza e verticalità; frutto dell'annata e del clima temperato, piogge abbondanti ma non eccessive, estate calda ma senza picchi di calore o siccità estreme. La freschezza che sprigiona questo vino è percepibile fin da subito, si mostra con un colore rosso rubino brillante, leggermente scarico in pieno stile Poggio di Sotto. Le note floreali e di piccoli frutti rossi si susseguono per poi lasciar spazio a sentori balsamici, ematici e ad una nota agrumata anch'essa caratteristica delle nostre uve. Al palato si accompagnano tannini setosi ed acidità sostenuta con un centro bocca vivace e molto sapido, viatico per un lungo invecchiamento.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

13,5 %

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2024

Poggio di Sotto