

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 **2013**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

L'estate non caldissima e le escursioni termiche di inizio settembre hanno permesso un lungo periodo di invecchiamento e riportato l'epoca di vendemmia in tempi classici. Le uve sanissime, grazie al clima asciutto e ventilato, hanno donato vini pieni, ricchi di materia e di estrema fragranza. Profumi di grande intensità e freschezza. Alle vivide note fruttate segue in profondità una intensa speziatura. Gusto austero e sanguigno, di notevole sapidità, con tannini morbidi dolci e durevoli per questo millesimo.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

42 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

13,5%

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto 2017

Poggio di Sotto