

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 **2012**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Bella tinta rubina oscura per questo Brunello da annata molto siccitosa fino alla vendemmia. I profumi consuetamente eleganti e variegati allietano pure questa versione di Poggio di Sotto, che per questa occasione più che in altre dispiega anche delle note speziate oltre che mediterranee. Il gusto ha un piglio tuttora austero oltre che saldo, per accompagnarne la completa fusione per alcuni decenni a venire.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

42 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

13,5%

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2016

Poggio di Sotto