

# 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 **2015**

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

## POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Da un'annata di forte impronta calorica, seppur mitigata da alcune piogge estive, sono risultate uve di elevata matrice estrattiva e di intensa complessità aromatica. La vendemmia, iniziata il 2 e conclusa il 16 di settembre, piuttosto anticipata è servita a conservare questi caratteri di spiccata ricchezza espressiva ben presenti nelle tre diverse dorsali dei vigneti. Ne è derivato un Brunello di lucente espressione e classica austerità, da aromi profondi e vividi. Di notevole freschezza, eleganza e persistenza.

*Leonardo Berti, Enologo*

*Luca Marrone, Chief Winemaker*



**AFFINAMENTO**

40 mesi in botti di rovere da 30hl

**GRADO ALCOLICO**

13,5%

**IMBOTTIGLIAMENTO**

Maggio 2019

*Poggio di Sotto*