

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 **2016**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Durante la stagione primaverile il tempo soleggiato e mite si è alternato a giornate piovose e a improvvise variazioni termiche. Questa tendenza è continuata fino a giugno. Luglio e agosto sono stati più regolari, con qualche pioggia e temperature relativamente elevate. Il clima secco della seconda metà di agosto e gli sbalzi termici notturni e diurni di questo periodo sono providenziali per la perfetta maturazione raggiunta nei vigneti storici nella prima metà di settembre, da cui abbiamo ottenuto i vini per il Brunello. Il risultato è una combinazione di gentile e potente espressione, classica e austera, con 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 2020

Poggio di Sotto