

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 **2017**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Da una delle annate più calde e siccitose di sempre, è conseguita una selezione maniacale delle uve che perciò hanno mantenuto un'ottima ricchezza di frutto e acidità, grazie soprattutto alla tempestività nella raccolta, iniziata il 25 Agosto e terminata il 27 Settembre. Ne è derivato questo un Brunello ricco e generoso ma non pesante, di notevole freschezza e spessore, incisivo, di brillante complessità aromatica e profonda intensità gustativa. Al frutto maturo si sovrappongono profumi di erbe mediterranee.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

30 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Maggio 2020

Poggio di Sotto