



POGGIO DI SOTTO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Poggio di Sotto riserva nasce alla fine del periodo di affinamento del Brunello, quando la botte migliore, che si distingue per eleganza ed esclusività prosegue la sua vita in legno per un ulteriore periodo di maturazione, dai 6 ai 12 mesi. La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate e la ridotta produzione quantitativa fa sì che questo vino sia spesso un single vineyard. Nelle annate più fresche e piovose i vigneti che hanno maggior titolo di originare uve da Riserva sono quelli posti tra i 300 e i 400m slm dove i terreni sono più sciolti, ricchi di scheletro e sostanza organica mentre nelle annate calde e siccitose sono da prediligere gli appezzamenti più bassi, tra i 180 e i 250m slm, ricchi di argille e galestro, capaci di mantenere maggior freschezza ed equilibrio nella maturazione delle uve.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2010**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

“Vino possente ed elegantissimo allo stesso tempo: etereo e speziato, di profonda fragranza che rispecchia appieno il generoso carattere dell’annata.”

L’annata 2010 sarà ricordata per una primavera fresca con piogge giuste e frequenti ed un’estate caratterizzata da tempo bello e stabile: la maturazione è avvenuta quindi in modo costante e graduale, dando ottimi risultati sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

54 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Aprile 2015

Poggio di Sotto