



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 **2011**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

“Annata caratterizzata da un’espressione aromatica così penetrante da erigerlo tra le migliori rivelazioni di sempre della sua eleganza floreale e caleidoscopica.”

L’annata 2011 ha visto un andamento piuttosto regolare fino alla fine di agosto, quando le temperature hanno avuto un brusco rialzo, con pericolo di disidratazione delle uve. Le piogge di luglio hanno aiutato a preservare l’integrità dei grappoli e una severa selezione degli acini ha poi permesso di conservare in cantina allo stesso tempo l’integrità e la variabilità espressiva connaturata nelle uve della Tenuta. Il risultato è un Brunello di notevole freschezza e spessore, incisivo, di brillante complessità aromatica e profonda intensità gustativa.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

52 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2016

Poggio di Sotto