



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 **2013**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

“Vino denso ed estatico. Lungo e profondo.
Note di spezie mediterranee e di bosso. Sanguigno
e di lunga vita luminosa.”

L'estate non caldissima e le escursioni termiche di inizio settembre hanno permesso un lungo periodo di invecchiamento e riportato l'epoca di vendemmia in tempi classici. Le uve sanissime, grazie al clima asciutto e ventilato, hanno donato vini pieni, ricchi di materia e di estrema fragranza.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

30 mesi in botti di rovere da 30hl e successivi 12 in botti di rovere da 20hl

GRADO ALCOLICO

13,5%

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto 2018

Poggio di Sotto