



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 **2015**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

“Le vivaci note fruttate svelano l’intenso aroma speziato. Il gusto è di autentico temperamento austero: morbido e persistente con finale sapido. I tannini ben equilibrati accompagneranno questa annata negli anni a venire.”

Anche se mitigata da alcune piogge estive, da un’annata di forte impronta calorica abbiamo ottenuto uve di elevata matrice estrattiva e di intensa complessità aromatica. La vendemmia, iniziata il 2 e terminata il 16 settembre, è stata relativamente anticipata ed è servita a preservare la notevole grazia espressiva e la ricchezza dei tratti di questa Riserva.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

45 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

13%

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto 2019

Poggio di Sotto