



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 **2018**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

“Fin dal primo approccio si distingue per il suo profumo fine, elitario, che invoglia alla beva. Il sorso è ammaliante, etereo, con richiami di speziatura e fragrante al gusto. Eleganze ed austerità lo accompagnano senza interruzione nella sua progressione, che si conclude con un retrogusto lunghissimo ed intrigante”

Annata più fresca ed umida rispetto all'andamento generale degli ultimi anni. La vendemmia è iniziata il 12 settembre e si è conclusa il 4 ottobre. La raccolta è stata molto diversificata, con vendemmie ripetute anche in tre passaggi per consentire ai grappoli di raggiungere la perfetta maturazione.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

30 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Novembre 2021

Poggio di Sotto