

POGGIO DI SOTTO ROSSO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Poggio di Sotto Rosso prende vita dopo due anni di affinamento in legno in quanto tutto il potenziale viticolo della tenuta può dar origine a vini atti a Brunello di Montalcino. È solo dopo questo periodo di affinamento che alcune botti vengono riclassificate a Rosso. Le vigne da cui si produce questo vino sono quindi le stesse da cui viene prodotto il Brunello, di età media compresa tra 20 e 25 anni, situate tra i 200 e i 400m slm con ampia varietà di suoli. La tessitura prevalente dei vigneti è argillosa, con forte presenza di galestro, soprattutto nelle porzioni più basse. I vigneti più in alto si arricchiscono di scheletro e sostanza organica man mano che cresce l'altitudine. La vinificazione si svolge in tini troncoconici di legno ed in tini di cemento e dura non meno di un mese, a cui segue l'affinamento in botti di legno di Slavonia di 30 ettolitri di capacità per circa 24 mesi.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2019**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

POGGIO DI SOTTO ROSSO

La 2019 verrà ricordata come un'annata climaticamente perfetta, fresca e piovosa nella parte iniziale, calda e secca nei mesi estivi e moderatamente calda durante il periodo vendemmiale. La raccolta è iniziata il 6 settembre e conclusa il 4 ottobre. La maturazione delle uve è proceduta in modo omogeneo in tutti gli appezzamenti aziendali grazie al clima favorevole e generoso in quanto a precipitazioni primaverili. I vini originati da quest'annata sono estremamente ricchi in profumi, complessi in struttura ed equilibrati da un'importante acidità. Lo stile aziendale è pienamente rappresentato nell'aroma inconfondibile, ematico ed etereo, e nella bevuta, elegante e verticale. Lunghezza e persistenza sono quelle delle grandi annate.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

26 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2022

Poggio di Sotto