

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Sangiovese che origina Poggio di Sotto Brunello nasce in vigneti di 20-25 anni di età media, posti tra i 200 e i 400m slm, con suoli di varia natura: ricchi di scheletro, minerali ferrosi e sostanza organica i più alti, forte presenza di argille bianche e grigie, galestro e porzioni limose i più bassi. 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 36 mesi. Caratteristica peculiare di Poggio di Sotto sono i lunghi e frequenti rimontaggi all'aria che accompagnano tutta la fase di macerazione delle uve. Tale pratica enologica permette di estrarre in modo omogeneo ma intenso profumi, struttura e trama tannica. La setosità dei tannini, la verticalità gustativa e l'intrigante retrogusto finale sono assicurati dall'eccellente qualità delle uve, requisito imprescindibile. Le note olfattive di frutta rossa e piccoli frutti neri, floreali con viola, mammola e richiami agrumati si arricchiscono in aromi legati al tabacco, caffè, cacao e pellame, trascorsi del lungo affinamento in legno.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2019**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Il 2019 è stata una annata perfetta, sia dal punto di vista climatico che produttivo. Insieme alla 2016 rappresenta una delle annate iconiche, in cui il Sangiovese a Montalcino si è espresso al massimo del suo potenziale. La vendemmia è avvenuta nei tempi “classici”, da inizio settembre alla prima decade di ottobre. Come sempre la parcellizzazione della raccolta è stata maniacale, il che ci ha permesso di ottenere vini di sicura longevità, ancora molto giovani e freschi dopo il lungo affinamento in botte.

Leonardo Berti, Winemaker

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere da 30 hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Maggio 2023

Poggio di Sotto