

# 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 **2010**

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

## POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

L'annata 2010 sarà ricordata per una primavera fresca con piogge giuste e frequenti ed un'estate caratterizzata da tempo bello e stabile: la maturazione è avvenuta quindi in modo costante e graduale, dando ottimi risultati sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi. Profilo organolettico connotato da tantissima frutta, estrema e raffinata eleganza di profumi che si estende nel gusto coraggioso e saldo.

*Leonardo Berti, Enologo*

*Luca Marrone, Chief Winemaker*



**AFFINAMENTO**

48 mesi in botti di rovere da 30hl

**GRADO ALCOLICO**

14%

**IMBOTTIGLIAMENTO**

2014

*Poggio di Sotto*