

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 **2021**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

POGGIO DI SOTTO ROSSO

Vino frutto di un'annata climaticamente molto intensa, a partire dalla gelata primaverile. Sebbene l'estate sia stata siccitosa e con picchi di alte temperature, le piante non hanno sofferto grazie alla riserva idrica invernale ed hanno potuto vegetare regolarmente fino alla completa maturazione fenolica. La raccolta si è svolta nei tempi canonici, dalla seconda decina di settembre alla prima settimana di ottobre con uve equilibrate sia nella parte aromatica che in quella di struttura. Anche l'affinamento ha seguito le tempistiche classiche, due anni in botte grande, originando un vino con tannini morbidi e setosi all'ingresso in bocca e sapidi nel finale. Vino di struttura ma elegante al tempo stesso, di spiccata personalità, in pieno stile Poggio di Sotto e di sicura longevità.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2023

Poggio di Sotto