

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 **2022**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

POGGIO DI SOTTO ROSSO

L'annata 2022, di cui il Rosso è il primo ambasciatore, è stata caratterizzata da un'importante siccità fin dal precedente inverno, condizione protratta per tutta la primavera e la prima parte dell'estate, accompagnata da temperature ben oltre la media. Le forti ed abbondanti piogge del 2 e 3 agosto hanno consentito alle uve di arrivare a maturazione regolarmente e con dotazione zuccherina contenuta. L'anticipo fenologico ha fatto sì che la raccolta iniziasse il 25 agosto per poi concludersi il 23 settembre. Le abbondanti piogge di fine agosto e metà settembre non hanno influito particolarmente sulle tempistiche di raccolta e sulla qualità della maturazione delle uve, dando vita ad un vino di importante struttura ma con una vena acida che lo rende fine, elegante ed intrigante in pieno stile Poggio di Sotto.

Leonardo Berti, Enologo

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14%

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2025

Poggio di Sotto