

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 **2021**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO

Annata climaticamente molto vivace in cui si sono alternate gelate primaverili, caldo estivo molto intenso ed una parte finale di agosto più piovosa della media che ha permesso alle uve di raggiungere piena maturazione senza stress idrici e termici. La vendemmia, iniziata il 10 settembre, si è protratta fino al 4 ottobre, seguendo i tempi “classici” del nostro Sangiovese.

La 2021 è una annata di vini di struttura, con trame tanniche importanti e ben sorrette da una spiccata acidità, caratteristica dei nostri suoli più argillosi e ricchi di galestro. Al naso si susseguono note fruttate e floreali con sfumature agrumate in sottofondo. Il sorso è ricco, profondo, con richiami balsamici ed ematici.

Leonardo Berti, Winemaker - ottobre 2025

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

14 %

IMBOTTIGLIAMENTO

Aprile 2025

Poggio di Sotto