



POGGIO DI SOTTO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Poggio di Sotto riserva nasce alla fine del periodo di affinamento del Brunello, quando la botte migliore, che si distingue per eleganza ed esclusività prosegue la sua vita in legno per un ulteriore periodo di maturazione, dai 6 ai 12 mesi. La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate e la ridotta produzione quantitativa fa sì che questo vino sia spesso un single vineyard. Nelle annate più fresche e piovose i vigneti che hanno maggior titolo di originare uve da Riserva sono quelli posti tra i 300 e i 400m slm dove i terreni sono più sciolti, ricchi di scheletro e sostanza organica mentre nelle annate calde e siccitose sono da prediligere gli appezzamenti più bassi, tra i 180 e i 250m slm, ricchi di argille e galestro, capaci di mantenere maggior freschezza ed equilibrio nella maturazione delle uve.

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese



ANNATA **2020**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

Poggio di Sotto Riserva 2020 nasce dalla selezione di una sola botte durante il periodo di affinamento. La parcellizzazione dei nostri appezzamenti durante la fase di raccolta e successivo affinamento ci permette di elevare a Riserva la parcella di vigneto che si è meglio espressa in questa annata e che più di tutte rappresenta l'essenza dello stile di Poggio di Sotto.

Vino di sopraffina eleganza, etereo, con note fruttate che ben si accompagnano a richiami di speziatura. Austero ed elegante come il nostro miglior Sangiovese sa essere, dona freschezza e fragranza durante la degustazione con tannini morbidi ed un lunghissimo finale, viatico di sicura longevità.

Leonardo Berti, Winemaker - ottobre 2025

Luca Marrone, Chief Winemaker



AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO

13,5%

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2024

Poggio di Sotto