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 **2016**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

POGGIO DI SOTTO RISERVA

"Vino possente ed elegantissimo allo stesso tempo: etereo e speziato ma fragrante, con profondi sentori fruttati e marcato carattere austero."

Durante la stagione primaverile il tempo soleggiato e mite si è alternato a giornate piovose e ad improvvise variazioni termiche. Questa tendenza è continuata fino a giugno. Luglio e agosto sono stati più regolari, con qualche pioggia e temperature relativamente elevate. Il clima secco della seconda metà di agosto e gli sbalzi termici notturni e diurni di questo periodo sono provvidenziali per la perfetta maturazione raggiunta nei vigneti storici nella prima metà di settembre, da cui abbiamo selezionato i vini per la Riserva.

Leonardo Berti, Enologo
Luca Marrone, Chief Winemaker

AFFINAMENTO
45 mesi in botti di rovere da 30hl

GRADO ALCOLICO
14%

IMBOTTIGLIAMENTO
Agosto 2020

Poggio di Sotto