

# 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 **2018**

**ROSSO DI MONTALCINO DOC**

## POGGIO DI SOTTO ROSSO

Un clima estivo relativamente fresco ha favorito una maturazione più lenta rispetto all'andamento degli ultimi anni. La vendemmia è iniziata il 12 settembre e si è conclusa il 4 ottobre. Data la graduale maturazione dei grappoli, la vendemmia si è ripetuta fino a tre volte nello stesso vigneto. Molto generoso nell'aroma fresco e fruttato, con eleganti note erbacee mediterranee. L'ottimo equilibrio tra freschezza acida e morbidezza tannica ne fa un Rosso dalla beva agile e vivace, sorretta da una struttura sapida e da una lunghezza vigorosa. La sua forza d'animo prelude ad una notevole longevità.

*Leonardo Berti, Enologo*

*Luca Marrone, Chief Winemaker*



### AFFINAMENTO

22 mesi in botti di rovere da 30hl

### GRADO ALCOLICO

14%

### IMBOTTIGLIAMENTO

Settembre 2020

*Poggio di Sotto*