



Poggio di Sotto

MONTALCINO

01 ANIMA DEL SANGIOVESE

A Castelnuovo dell'Abate, la zona più vocata del Brunello di Montalcino, dal 1989 Poggio di Sotto coglie **l'anima più nobile del Sangiovese**.

Qui nascono vini icone immortali del Brunello, di estrema longevità ed eleganza, fedeli a uno **stile senza compromessi**, senza spazio e senza tempo.

Su una proprietà di 48 ettari, di cui 20 vitati, le viti crescono in **condizione biologica**, su ripide dorsali tra le pendici del Monte Amiata e il fiume Orcia.



I terreni, posti tra i 190 e i 440 metri di altitudine, sono un vero e proprio **caleidoscopio geologico**: 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.



Un unico vitigno, il Sangiovese. Ma 182 i biotipi censiti che crescono in maniera libera fra i filari e sono presenti solo in quest'area.

Questa incredibile nicchia ecologica rappresenta l'originalità più marcata di Poggio di Sotto, **l'archivio botanico di un secolare adattamento del Sangiovese.**

Oggi, i biotipi autoctoni vengono utilizzati come "base genetica" per la propagazione dei nuovi appezzamenti.



Il quarto fattore che trasforma il potenziale in perfezione, è **la capacità di ascoltare attivamente.**

Dove tutto cambia da un filare all'altro, da una vite all'altra, soltanto la presenza costante nei vigneti, innumerevoli selezioni, controlli e assaggi, uniti a una sensibilità spiccata possono riuscire a catturare la quintessenza della Toscana, con un unico orizzonte qualitativo: la perfezione.



IL BRUNELLO DI POGGIO DI SOTTO “ARRIVA” DA SOLO, QUASI AVESSE UN’ANIMA PROPRIA.

Tutto il vino prodotto è rivendicato — in vigneto — come Brunello di Montalcino, ma solo gli assaggi finali decreteranno le porzioni eccezionali che andranno a formare le Riserve. Il Rosso di Montalcino nasce quindi successivamente, durante l’affinamento, da una selezione volontaria di un vino che potrebbe a tutti gli effetti essere Brunello.

La vinificazione avviene in tini troncoconici di legno, con lunghi e frequenti rimontaggi all’aria. L’affinamento prosegue in botti di legno di Slavonia di 30 ettolitri.



POGGIO DI SOTTO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

VENDEMMIA
2018

COMPOSIZIONE
100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO
14 % vol.

INVECCHIAMENTO
Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 30 mesi



POGGIO DI SOTTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VENDEMMIA

2019

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

14 % vol.

INVECCHIAMENTO

Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 36 mesi



POGGIO DI SOTTO ROSSO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

VENDEMMIA
2020

COMPOSIZIONE
100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO
13,5 % vol.

INVECCHIAMENTO
Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 22 mesi



POGGIO DI SOTTO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

IGP TOSCANO – BIOLOGICO

COMPOSIZIONE

60% Frantoio
20% Leccino
20% Moraiolo

ACIDITÀ

0.2%

COLORE

verde brillante con riflessi dorati

SISTEMA DI ESTRAZIONE

ciclo continuo a freddo

DENSITÀ

fluidità media



POGGIO DI SOTTO BRUNELLO DI MONTALCINO GRAPPA

COMPOSIZIONE

Grappa di Brunello

GRADO ALCOLICO

42%

COLORE

trasparente





Loc. Poggio di Sotto 1
Castelnuovo dell'Abate, 53024 Montalcino (SI)
T. +39 0577 835502 info@poggiodisotto.it
www.poggiodisotto.it

MATERIALE AD USO INTERNO. LA GRADAZIONE ALCOLICA PUÒ VARIARE A SECONDA DELL'ANNATA.