

Annata : 2020

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Poggio di Sotto Rosso

Annata 2020 - Il clima

Un clima primaverile ed estivo fresco ha favorito una maturazione lenta e graduale rispetto alle medie degli ultimi anni. Nell'ultimo mese di maturazione il clima si è ulteriormente raffrescato con piogge importanti dalla seconda quindicina di agosto che hanno fortemente caratterizzato le uve, donandogli freschezza negli aromi, acidità e piacevolezza che ritroviamo nei vini.

DEGUSTAZIONE

"L'ottimo equilibrio tra acidità e finezza tannica danno vita ad un Rosso vivace, fresco, coadiuvato da una sapidità e da una lunghezza importante, viatico di lunga vita. È definito da molti "un piccolo Brunello". Leonardo Berti, enologo

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne con un'età media di 25 anni, poste a 200, 300 e 400 m. sul livello del mare con diverse esposizioni e su terreni ricchi di scheletro e molto poveri. La zona di produzione è quella di Castelnuovo dell'Abate, nella vallata del fiume Orcia. La vendemmia avviene manualmente in piccole cassette e le uve vengono selezionate con lo stesso rigore applicato per il Brunello. Vinificazione in tini di legno, fermentazioni spontanee e macerazioni molto lunghe, con rimontaggi all'aria. L'affinamento ha avuto luogo in botti di rovere da 30 hl per 22 mesi. Il vino è stato imbottigliato nel mese di Febbraio 2023.



COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

13.5%

UVAGGIO

100% Sangiovese