

BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO DI SOTTO БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ПОДЖИО ДИ СОТТО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Brunello di Montalcino DOCG

Сорт винограда: 100% Санждовезе

Возраст лоз: 18-20 лет

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 14000 бутылок



Вина Poggio di Sotto – это символ элегантности и классицизма в мире вин Брунелло.

Винодельня Поджио ди Сотто была основана в 1989 на юго-восточном склоне холма Монтальчино. В 1991 году увидело свет первое вино, и уже через короткое время хозяйство получило известность и признание благодаря своим превосходным винам из Санжовезе. Консультантом Дома является именитый энолог Джулио Гамбелли.

Поместье имеет площадь 44 га, из которых 12 га – это лозы Санжовезе, и еще 4 га – оливковые деревья.

Терруар:

Виноградники расположены в районе Кастельнуово дель'Абате, у главной горы Тосканы – Монте-Амиата на высотах 200-450 метров над уровнем моря. Почвы бедные, представлены преимущественно мергелем.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в середине – конце сентября. Многоступенчатая сортировка ягод. Спонтанное алкогольное брожение вин проходит на 70% в дубовых бочках конической формы, и остальная часть в стальных чанах; с долгой мацерацией и частым перемешиванием «шампки». После малолактической ферментации вино выдерживается в 30-гектолитровых бочках из Славонского дуба в течение 4 лет и разливается в бутылки без фильтрации. Дополнительная выдержка в бутылке – 12 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'09 – 93 балла

Wine Spectator'09 – 92 балла;

Wine Enthusiast'11 – 95 баллов;

James Suckling'11 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый с гранатовым отблеском.

Аромат: Приглушенный нос вина постепенно проявляет ноты земли, специй, жареной дичи, трав и лесных ягод.

Вкус: Полнотелое, танинное вино, с богатым, продолжительным (фруктовым) послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным и тушеным мясом, дичью и выдержанными сырами. Температура подачи: 18-20 °С.