

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



Вино красное сухое

Аппелласьон: Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Сорт винограда: 100% Санжовезе

Возраст лоз: 18-20 лет

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем производства: 4000 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 5 лет и разливается в бутылки без фильтрации. Дополнительная выдержка в бутылке – 12 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Букет, полный ноток ароматных цветов, красных и черных фруктов, пряностей и специй, с возрастом появляются оттенки жареного мяса, джема и гриля.

Вкус: Полнотелое, со зрелыми бархатистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

James Suckling'10 – 98 баллов;

Robert Parker'10 – 97 баллов;

Wine Enthusiast'10 – 97 баллов.