



## Poggio di Sotto



*„Erzeugung auf höchstem Niveau — mit dem Ziel, einen der besten Weine Italiens zu kreieren.“*

### Poggio di Sotto

Ende der 1980er Jahre wurde Poggio di Sotto in Castelnuovo dell'Abate gegründet, einem der spektakulärsten Plätze und bedeutendsten Sangiovese-Terroirs der Region. Seit die Familie Tipa-Bertarelli das Gut im Jahr 2011 erwarb, wird einer Philosophie gefolgt, die einen unverwechselbaren Stil der Weine mit Tiefe, Eleganz und Finesse in den Fokus stellt. Heute wird Poggio di Sotto weltweit für die ikonische Qualität seines Brunello gepriesen, der qualitative Standards neu definiert. Die nach Südwesten ausgerichteten Weinberge befinden sich in Höhenlagen bis zu 400 Metern und genießen eine warme, gut belüftete Umgebung mit deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Sangiovese-Stöcke gedeihen auf nährstoffarmen Böden, die zu etwa 40 % aus Gestein vulkanischen Ursprungs bestehen und bis in beträchtliche Tiefe reichlich Mergel, Schiefer und Kalkstein aufweisen. Mithilfe aufwendiger Verfahren und in Kooperation mit der Universität Florenz kann für Neupflanzungen die Beibehaltung der Eigenschaften der 167 ursprünglichen Klone gewährleistet werden, die etwa im Hinblick auf Traubengröße und Blattform einzigartig sind. Die bis zu 50jährigen Mutterreben werden einzeln nummeriert und per GPS georeferenziert, ihr genauer Standort ist auf speziellen Karten verzeichnet. Neben der perfekt auf das Terroir abgestimmten Auswahl der Rebstöcke und der optimalen Pflanzdichte findet die Bewirtschaftung konsequent biologisch statt. Im Zuge der Lese werden die Trauben gleich dreifach selektiert. Die Gärung erfolgt spontan mit heimischen Hefen in Eichengebinden mit 50 - 70 hl Fassungsvermögen. Die Weine

**Weingut:**

Poggio di Sotto

**Inhaber:**

Claudio und Maria Iris Tipa

**Gründungsjahr:**

1989

**Herkunft:**

Toskana; Montalcino

**Kellermeister/Önologe:****Rebfläche in Hektar:**

20

**Flaschenproduktion jährlich:****Zertifizierung:****Rebsortenspiegel:**

Sangiovese Grosso

**Terroir:**

Der Boden ist reich an Textur, mit einer Prävalenz von: Mergel (Schluff) und Schiefen im basalen Teil des Hanges; Ton und Konglomerate oberhalb

**Besonderheiten:****Webseite:**

<https://www.collemassariwines.it/>

verfeinern zwischen zwei und vier Jahren in Eichenfässern mit 30 hl Volumen, und erst am Ende des zweiten Reifejahres wird entschieden, welche Partien als knackige, früher zugängliche Rossi und welche als anspruchsvollere, alterungsfähige Brunello-Gewächse klassifiziert werden. Da diese Einstufung sehr strikt vorgenommen wird, befindet sich bereits der Rosso auf absolutem Ausnahmeniveau.

[de/estates/poggio-di-sotto](https://www.facebook.com/estates/poggio-di-sotto)

**Facebook:**