

Poggio di Sotto, l'arte di interpretare il Sangiovese

11 Luglio 2026

di Mario Miranda



MONTALCINO – Nel panorama del Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto rappresenta una delle espressioni più rigorose e identitarie del Sangiovese.

A Castelnuovo dell'Abate, alle pendici del Monte Amiata e con un mosaico di suoli complessi, la tenuta ha costruito negli anni uno stile fondato su eleganza, profondità e rispetto assoluto del vigneto. La nuova Riserva 2020 nasce solo da una singola botte capace di interpretare in modo compiuto l'anima dell'annata: una selezione rara, frutto di osservazione, sensibilità e tempo.

Virtù Quotidiane ne ha parlato con l'enologo **Leonardo Berti**, per approfondire filosofia produttiva, biodiversità e visione contemporanea di una delle cantine simbolo di Montalcino.

Poggio di Sotto parla spesso di “equilibrio” come criterio ultimo per la nascita della Riserva. Come si riconosce, concretamente, questo momento di compiutezza?

La ricerca dell'equilibrio è per noi il punto di partenza per ognuno dei nostri prodotti, dal Rosso di Montalcino, al Brunello di Montalcino, alla Riserva. La selezione della botte per la Riserva, che andrà ad incarnare la massima essenza dell'annata, passa inevitabilmente da tratti distintivi di perfetto equilibrio e assoluta riconoscibilità; al contempo, nessun aspetto, nessun parametro sarà predominante rispetto alla sensazione emozionale che ricerchiamo in questo vino.

La vostra Riserva nasce solo quando una singola massa riesce a incarnare l'identità più profonda dell'annata. Quanto conta l'intuizione e quanto l'analisi tecnica in questa selezione?

L'analisi tecnica si limita ad assicurare che il vino rispetti in tutto e per tutto il proprio status: eleganza, finezza, armonia e capacità di affinare per lunghissimo tempo in bottiglia. Tutto il resto, la scelta di produrre o meno la Riserva in una determinata vendemmia, la selezione del lotto che più rispecchia la massima espressione dell'annata, le tempistiche di affinamento ed imbottigliamento sono tutti aspetti che demandiamo solo e soltanto ad una sensazione di pura emozione sensoriale e gustativa, a seguito di numerose degustazioni alla cieca fatte mensilmente da un team di quattro persone, di cui un consulente esterno.

C'è stato un momento preciso durante l'affinamento della 2020 in cui avete capito che quella botte sarebbe diventata Riserva?

Solitamente nel corso del lungo affinamento in botte ci sono diverse botti, diversi lotti, che portano alta la bandiera della qualità eccellente. Ma il vero stacco finale avviene quasi sempre durante l'ultimo anno di affinamento ed ancor più nell'ultimo semestre. Quel qualcosa in più che fa eccellere un lotto rispetto ad un altro e lo rende diverso, più intrigante, più espressivo e con ulteriore spinta di giovinezza, altra caratteristica doverosamente presente nella Riserva che finora non avevamo menzionato.

Nel vostro racconto ricorre spesso una dimensione quasi “interpretativa” del vino. Quanto spazio lasciate all'emozione durante gli assaggi decisivi?

Dato per assodato la base di eccellente qualità di ognuno dei lotti in affinamento, lasciamo totalmente campo all'intuizione, all'esperienza ed all'interpretazione di ogni singolo lotto. Non dimentichiamo che ogni vino, ogni annata, va interpretata, fin dalla gestione agronomica che è lì dove tutto nasce e dove l'interpretazione diventa realmente una necessità, specie in

questo contesto di cambiamento climatico. Nessuno è un mago e nessuno può conoscere l'andamento meteo di una stagione ma proprio per questo motivo interpretare al meglio, con intuito ed esperienza, un'annata può differenziare un buon raccolto da un raccolto eccellente.

L'annata 2020 viene descritta come particolarmente regolare ed equilibrata. Quali sono stati gli aspetti climatici decisivi per arrivare a questo risultato?

La sottozona di Castelnuovo dell'Abate dove ci troviamo ha avuto parametri meteo, specie nella maggior piovosità, non allineati alla media generale della Docg Brunello. Nello specifico, come ottimamente evidenziato da Gabriele Gorelli nella presentazione dell'Annata 2020 tramite Brunello Forma, il nostro areale ha goduto di temperature medie più fresche, senza nessun picco di calore e di maggior piogge durante l'estate e la vendemmia. Le uve hanno quindi mantenuto una notevole freschezza, sia per quanto riguarda acidità e pH, sia per quanto riguarda la componente aromatica e tannica.

Qual è, secondo voi, il tratto destinato a emergere maggiormente con l'evoluzione in bottiglia?

L'annata 2020, così come fu due anni prima per la 2018, spicca per fragranza e bevibilità. Incastonata tra due annate di spessore e struttura come la 2019 e la 2021, la 2020 emerge per eleganza e immediata piacevolezza; è fin da subito riscontrabile la verticalità di questo millesimo, tanto nel bouquet aromatico quanto nella trama tannica. Con un corredo acido così importante ed armonico l'evoluzione in bottiglia non potrà che essere luminosa. L'eleganza che oggi riscontriamo nettamente non potrà che aumentare nel corso dell'affinamento in bottiglia.

Poggio di Sotto custodisce un patrimonio straordinario di 182 biotipi di Sangiovese. Quando avete compreso il valore unico di questa biodiversità?

La comprensione della ricchezza genetica è stata palese fin dall'acquisizione da parte del gruppo ColleMassari Wine Estate nel 2011. È indubbio che certi vini, per identità e ripetibilità attraverso le annate, avessero una matrice di origine speciale, non comune, fatta di tantissime sfumature che si esaltano l'un l'altra e trovano il proprio compimento nell'unione. Il progetto di ricerca e mappatura avviato nel 2011 e che tutt'oggi portiamo avanti con grande orgoglio e rispetto ci dimostra ogni anno di più che la strada è quella corretta: studio, comprensione, interpretazione e ricerca dell'eccellenza come unico obiettivo.

Quanto incide il Monte Amiata sul carattere identitario dei vostri vini?

Il Monte Amiata, con i suoi 1.738 metri, è un grande alleato naturale. Durante le calde notti estive mitiga, con le sue brezze notturne, le uve dallo stress termico del giorno. Al contempo, la maggior parte delle perturbazioni estive, spesso violente, che dal Mar Tirreno risalgono lungo la valle del fiume Orcia trovano destinazione proprio sull'antico vulcano ormai spento.

Dopo tanti anni di lavoro sul Sangiovese, c'è ancora qualcosa che riesce a sorprendervi?

La capacità di adattamento della vite è sicuramente la nota che sorprende maggiormente. Tanto nelle annate calde e siccitose quanto nelle stagioni fresche e piovose. Posso affermare senza timore di smentita che i cloni presenti nelle nostre vigne, frutto di ricerca e ripropagazione, hanno maggior capacità di adattamento agli stress abiotici e non.

Quali saranno le sfide più importanti per il Sangiovese nei prossimi dieci anni?

Certamente quella del cambiamento climatico. Nel momento in cui ci stiamo parlando, fine maggio, ci sono 33°C, temperatura assolutamente inusuale per la nostra zona, in questo periodo. Continuare a produrre vini eleganti, ricchi di personalità e longevi richiederà massima e costante presenza in vigneto, fisica ed interpretativa.