Poggio di Sotto, il Brunello 2022 tra siccità ed equilibrio

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Novembre 2026



Poggio di Sotto presenta il Brunello di Montalcino 2022, nato in un'annata di caldo intenso e siccità. Diradamenti anticipati, raccolta precoce e selezione dei grappoli hanno protetto freschezza e integrità delle uve. Ne risulta un vino ampio, dinamico e fine, affinato 36 mesi in botti da 30 ettolitri e imbottigliato a giugno 2026.

Poggio di Sotto interpreta l'annata 2022 attraverso una filosofia produttiva da sempre fondata sull'ascolto della vigna e sulla valorizzazione dell'archivio clonale di 182 biotipi di Sangiovese di Castelnuovo dell'Abate.

«Il Brunello 2022 è il risultato di un lavoro attento e

costante in vigna, che ha saputo interpretare le condizioni della stagione e accompagnare le uve verso una maturazione equilibrata. In un'annata caratterizzata da temperature elevate e da una prolungata assenza di precipitazioni, la gestione agronomica, il monitoraggio continuo del vigneto e la selezione delle uve hanno avuto un ruolo determinante» – afferma **Leonardo Berti, enologo di Poggio di Sotto** – «Il lavoro è poi proseguito in cantina, con l'obiettivo di preservare l'espressione del Sangiovese, e ha restituito un vino di **grande complessità**, in cui **la struttura compatta è bilanciata dall'eleganza del tannino e dalla vibrante acidità**, elementi distintivi dello stile di Poggio di Sotto».

La vendemmia 2022

L'andamento climatico del 2022 a Montalcino si è distinto per temperature ampiamente superiori alle medie stagionali e per una forte siccità, con condizioni di caldo intenso già a partire dalla seconda metà di maggio. Le caratteristiche del Sangiovese, varietà capace di adattarsi a condizioni di disponibilità idrica limitata, unitamente al costante monitoraggio dei vigneti sono stati fondamentali per affrontare la stagione.

Dopo un'estate caratterizzata da temperature massime spesso superiori ai 35 °C, le piogge di inizio agosto hanno segnato un passaggio decisivo. Il conseguente calo delle temperature diurne e le escursioni termiche notturne hanno consentito alle piante di ribilanciare i parametri delle uve e completare la maturazione.

«*A Poggio di Sotto abbiamo seguito con particolare attenzione l'evoluzione del vigneto, accompagnando le viti nel corso della stagione e preservandone l'equilibrio. In un'annata decisamente sfidante dal punto di vista climatico, abbiamo scelto di contenere la produzione attraverso diradamenti anticipati e una raccolta precoce, con l'obiettivo di salvaguardare l'integrità delle uve e preservare la freschezza*

dei vini» – prosegue **Leonardo Berti** – *«La selezione rigorosa dei grappoli e la gestione delle macerazioni in cantina hanno completato questo percorso, con un approccio attento alla delicatezza delle estrazioni e alla valorizzazione della materia prima*».

Il risultato è un Brunello di Montalcino ampio, dinamico e fine, con note di fiori e frutta agrumata rossa, accompagnate da sfumature balsamiche ed echi ematici.

Al palato la complessità evolve progressivamente, restituendo una lettura articolata dell'annata.

Terroir, vinificazione e affinamento

La tenuta di **Poggio di Sotto**, a **Castelnuovo dell'Abate**, si affaccia sulla valle del fiume Orcia, nella zona sud-orientale di Montalcino. I vigneti, con un'età media di **25 anni** e caratterizzati da rese molto basse, si trovano a **200, 300 e 400 metri di altitudine**, con esposizioni differenti. I suoli, poveri e rocciosi, sono composti principalmente da **argilla e calcare**.

Le vigne di antica formazione conservano una ricchezza genetica particolare: i **182 biotipi di Sangiovese censiti** crescono in maniera libera fra i filari e costituiscono un autentico archivio genetico che rappresenta la memoria storica della varietà.

La **fermentazione** ha luogo in **tini di legno e cemento**, con **macerazioni molto prolungate e rimontaggi all'aria**, secondo una pratica distintiva della tenuta. L'affinamento prosegue per **36 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri**, prima dell'**imbottigliamento nel mese di giugno 2026**.

Punti chiave

1. **Annata 2022:** caldo intenso e forte siccità a Montalcino, con temperature spesso oltre i 35 °C in estate.
2. **Svolta di agosto:** le piogge e le escursioni termiche notturne hanno permesso di completare la maturazione delle uve.
3. **Scelte in vigna:** diradamenti anticipati e raccolta precoce hanno contenuto la produzione e preservato la freschezza.
4. **182 biotipi di Sangiovese:** archivio genetico che cresce libero tra i filari della tenuta.
5. **Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri, poi imbottigliamento a giugno 2026.