



# Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2018

## VARIETA'

Sangiovese proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente, a partire dal 1982..

## DESCRIZIONE

Dal perfetto connubio tra innovazione e tradizione nasce un Rosso di Montalcino di grandissima eleganza..

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Il risultato è un vino fresco e fruttato, con intensi aromi di frutti rossi che ben si combinano a note di liquirizia, tabacco e nocciola. Vino dalla struttura ampia e consistente. Finale di bocca lungo e piacevole.

Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione, così come ideale insieme a formaggi di media stagionatura. L'ampia struttura, morbida e ben consistente, ne permette un buon invecchiamento.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* area caratterizzata da versanti a buona pendenza dove i suoli si sviluppano su sedimenti continentali, argillosi di colore rossastro con notevole presenza di pietre e ciottoli.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4200 - 5500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 70 q/ha.



*Fermentazione :* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese *Horizon*  
*Affinamento:* in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e in barrique di rovere francese da 350 L per 8-10 mesi



*Alcol:* 14,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2010



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 L - 1,5 L