



# Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

## 2018

### VARIETA'

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

### DESCRIZIONE

Un Brunello che nasce dai vigneti aziendali che gli studi di zonazione, iniziati nel 1980, hanno permesso di individuare come i più vocati per il Sangiovese.

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 Brunello dalla grande personalità. Colore rosso rubino elegante con una struttura olfattiva complessa dalla quale spiccano note di ribes, lampone e prugna matura, combinati a sentori di rabarbaro e mirto. Finale speziato con note decise di pepe bianco e ginepro. La struttura è decisamente importante, con tannini morbidi, e vellutati. Grande finale in bocca.

Vino adatto a lungo invecchiamento, si abbina egregiamente a piatti ricchi e succulenti, oltre che a formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.

### 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:* 60 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* 40% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 60% in. barrique di rovere francese da 350 l per minimo 2 anni



*Alcol:* 15%



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



*Prima annata prodotta:* 1997

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l - 1,5 l - 3 l