



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2019

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.

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Il risultato è un Brunello dalla grande personalità. Colore rosso rubino brillante, con una struttura olfattiva complessa dalla quale spiccano note di ribes, e amarena, combinate con sentori di rabarbaro e torrefazione. Finale speziato con note 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