



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l - 1.5 l - 3 l

Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2016

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 periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e culturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva.

Ricco ed elegante sia dal punto di vista dei profumi che della struttura, dotato di equilibrio unico, si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso è dolce e complesso, con note di confettura di mora, tabacco e note speziate. Al palato la sensazione è di una struttura molto equilibrata, importante e morbida. Finale persistente.

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 2 anni



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997