



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2014

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.

Un'annata piovosa e fredda in cui è stata fondamentale la selezione maniacale delle uve in vigna, insieme all'operazione di defogliazione, che ha permesso alle uve una buona ventilazione. Inoltre, la raccolta in uno stesso vigneto, spesso, è avvenuta con due passaggi separati. Le attenzioni avute in vigna sono continuate anche in cantina, dove i nostri sistemi di selezione ci hanno permesso di lavorare solo le migliori uve. Una brevissima macerazione post-fermentativa ha impedito, inoltre, l'estrazione di tannini acerbi.

Il risultato è un Brunello elegante ed equilibrato, con una buona persistenza, aromi complessi e dolci e una struttura importante ma morbida, accompagnata da una buona acidità finale.

Vino da lungo invecchiamento che si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati come il brasato e il cinghiale alla cacciatora, ma anche a prodotti gastronomici particolarmente sapidi come formaggi stagionati o salumi. La sua complessità lo rende indicato anche come vino da meditazione.

NOTE TECNICHE



Suolo: argille sabbiose con ciottoli arrotondati



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi

Densità d'impianto: 4400 - 5500 cp/ha.

Resa per ettaro: 60 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (27-29°) 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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997



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