



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2015

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.

La 2015 sarà sicuramente annoverata tra le grandi vendemmie di Montalcino. Le abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un corretto accumulo idrico nel terreno, oltre ad una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Il periodo estivo, con temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie alle buone escursioni termiche diurne/notturne. La quasi totale assenza di pioggia, sia nel periodo della maturazione che durante la vendemmia, e il clima temperato del mese di settembre, oltre che a facilitare le operazioni vendemmiali, hanno preservato la sanità delle uve.

Il risultato è un Brunello complesso ed elegante, espressione perfetta di questa eccezionale annata. Al naso i profumi fruttati di mora e confettura di prugne sono accompagnati da sentori di caffè, tabacco da pipa e una nota speziata sul finale. In bocca la pienezza della struttura è ben bilanciata da tannini morbidi e maturi. Finale pieno e persistente.

Vino da lungo invecchiamento che si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati, oltre che a formaggi stagionati e salumi. La sua complessità lo rende indicato 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.



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