



# Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

## 2017

### 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.

In primavera le temperature sono state nella norma, e la stagione vegetativa è iniziata regolarmente. Ai mesi di aprile e maggio, miti e con pochissime piogge, sono seguiti i primi mesi estivi temperati e con assenza di precipitazioni. Da luglio si è registrato un graduale innalzamento delle temperature che, nella seconda metà di agosto, hanno avuto dei picchi con una conseguente accelerazione dei tempi di maturazione che sono, però, tornati in linea con il periodo, grazie alle precipitazioni di inizio settembre. La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, donandoci un Sangiovese al massimo della sua espressione.

Riserva di grande eleganza ed equilibrio nella struttura e nel profilo aromatico. Colore rosso rubino brillante. Al naso, il profumo è complesso e maturo, con note balsamiche di prugna e piccoli frutti rossi ben integrate con sentori agrumati e sfumature di tabacco. In bocca è incredibilmente pieno, con tannini importanti, ma ben levigati. Finale e persistenza da grande riserva

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento. E' perfetto come vino da meditazione. Eccellente compagno di piatti succulenti e saporiti come formaggi stagionati o salumi.

### 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 un minimo di 30 mesi



*Alcol:* 15,5%



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



*Prima annata prodotta:* 2007

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