



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

Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2018

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.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Riserva di grande eleganza ed equilibrio nella struttura e nel profilo aromatico. Colore rosso rubino brillante. Al naso, il profumo è complesso, dotato di eleganza e finezza. Sentori di viola, more e pepe rosa si combinano con note agrumate e sfumature di tabacco da pipa sul finale. In bocca è pieno, i tannini sono importanti, morbidi e dolci. Finale caldo, e avvolgente. Una riserva di grande persistenza.

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: 16%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007