



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2013

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.

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Tali condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità.

Il risultato è un vino complesso e bilanciato, con un profumo intenso, caratterizzato da sentori di prugna, ciliegia e piccoli frutti rossi, accompagnati da note balsamiche e di tabacco. In bocca è consistente e morbido. Ottima persistenza.

Vino da lungo invecchiamento, perfetto come vino da meditazione. Si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati, ma anche a prodotti gastronomici particolarmente sapidi 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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007



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