



# 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