



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

1998

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'annata 1998 si è caratterizzata per un andamento climatico particolarmente siccitoso nel periodo estivo. Molta influenza sulla qualità dell'uva hanno avuto le elevate temperature di fine luglio e metà agosto. Conseguentemente lo sviluppo vegetativo della vite è risultato maggiormente contenuto, come pure la dimensione degli acini è risultata essere minore rispetto agli anni precedenti. La maggior incidenza della buccia e dei vinaccioli rispetto alla polpa ha condizionato la fase di vinificazione, in quanto in questo tipo di situazione il rischio tannico aumenta sensibilmente; per scongiurarlo si è ridotto i tempi di macerazione, e si è provveduto alla eliminazione dei vinaccioli per quanto possibile.

Secondo anno per questo vino proveniente da una nostra vigna interamente costituita da cloni selezionati in azienda; nonostante l'annata sia potenzialmente inferiore a quella precedente, i risultati hanno confermato una maggiore stabilità del prodotto al variare delle condizioni ambientali, ossia esattamente quello che si pretendeva all'inizio del progetto di selezione clonale.

Vino da lungo invecchiamento che si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati come il brasato e il cinghiale alla cacciatora., ma anche a prodotti gastronomici particolarmente saporiti come formaggi stagionati o salumi. La sua complessità lo rende indicato anche come vino da meditazione.

NOTE TECNICHE



Suolo: argille sabbiose con ciottoli arrotondati



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi

Densità d'impianto: 4400 - 5500 cp/ha.

Resa per ettaro: 60 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (27-29°) in tini in acciaio

Affinamento: 10% in botti di rovere di Slavonia e 90% in barrique di rovere francese per 24 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997



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