



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

Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2000

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.

Un inverno piovoso ed una fresca primavera hanno permesso uno sviluppo ottimale delle uve fino all'estate. A metà di agosto, le temperature si sono alzate in modo repentino e si sono mantenute a livelli elevatissimi per molti giorni (37 gradi le temperature massime e 20 gradi le minime notturne). Le piante sono state, quindi, sottoposte ad un notevole stress e ad una forte accelerazione della maturazione zuccherina. Queste avverse condizioni hanno fatto di questa annata una delle più complesse della storia dell'azienda rendendo necessario gestire in modo accorto sia la fase in vigna che in cantina. Tutte le fasi della vendemmia sono state anticipate e il raccolto è stato fatto esclusivamente nelle prime, fresche, ore della giornata, mentre in cantina sono stati ridotti sia i tempi che le temperature della fermentazione. Grazie a questi accorgimenti è stato possibile preservare la freschezza del frutto e la sua struttura salvaguardando la caratteristiche positive presenti nella prima parte del decorso stagionale.

Quarto anno per questo vino proveniente da una nostra vigna interamente costituita da cloni selezionati in azienda, e situata nei terreni di proprietà più vocati per il Sangiovese.

Lo scopo di questo decennale progetto di ricerca era proprio quello di far sì che anche in annate difficili fosse possibile ottenere dei risultati di tutto valore. E questa difficile vendemmia convalida appieno la validità di questo approccio.

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 sapidi 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