



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2001

VARIETA'

Sangiovese proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente, a partire dal 1982.

DESCRIZIONE

Annata segnata da una forte gelata primaverile che ha ridotto notevolmente la produzione.

Fine giugno caratterizzato da qualche pioggia, importante per rimpinguare le riserve idriche.

Come sempre il gran caldo si è presentato soprattutto a fine luglio, però a differenza dell'anno precedente, si è trattato di una comparsa sufficientemente graduale, da permettere alle piante un buon adattamento.

Qualche pioggia settembrina ha consentito soprattutto al sangiovese di portare a buon fine sia la maturazione tecnologica che fisiologica.

Quinto anno di questo vino proveniente da una vigna interamente costituita da cloni selezionati in azienda; ed è proprio grazie al lavoro di selezione, che anche in annate difficili è possibile ottenere dei risultati di tutto valore.

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 di acciaio

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



Alcol: 13,3%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997



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