



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2003

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'inizio della stagione vegetativa è stato caratterizzato da buone precipitazioni primaverili. Luglio e agosto sono stati mesi particolarmente caldi e asciutti, seguiti poi da un settembre soleggiato senza alcuna interferenza di pioggia.

Sesto anno per questo vino proveniente da una nostra vigna interamente costituita da cloni selezionati in azienda; è proprio grazie al lavoro di selezione che, anche in annate estreme come la 2003, caratterizzata da altrettanto estreme temperature estive, è possibile ottenere dei risultati di valore.

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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

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