



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2004

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 è iniziata con una regolare attività vegetativa, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rivelata più fresca e, ciò che è più importante, le escursioni termiche fra giorno e notte sono state molto più elevate. E quest'ultimo aspetto in particolare ha giovato ad una maturazione graduale ed equilibrata.

Quella del 2004 è stata una vendemmia ricca di suggestioni, che ci ha donato un vino di grande fascino e calore. Le perfette condizioni meteorologiche durante tutte le fasi vegetative hanno permesso di ottenere un vino potente e morbido, con profumi molto complessi.

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

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