



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2005

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.

Il regolare decorso primaverile è stato contrassegnato da una grandinata, che ha però comportato una riduzione di produzione solo in alcune vigne. Le temperature dei mesi estivi sono state nella media, con un agosto insolitamente fresco, ciò ha fatto sì che la maturazione avvenisse in modo graduale, evitando alle piante di trovarsi in condizioni di stress idrico. Eccezion fatta per la prima settimana, settembre è stato caldo e soleggiato, per cui la vendemmia si è potuta svolgere in condizioni ottimali.

L'ottima annata 2005 è stata caratterizzata dalla totale assenza di situazioni di stress, sia idrico che termico, dando origine ad un vino di grandissimo equilibrio e armonia.

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 da 350 l per 24 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997



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