



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2006

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.

Le giuste piogge primaverili hanno ben rimpinguato le falde evitando così che, durante i caldi mesi estivi, le piante potessero soffrire uno stress idrico. Il mese di luglio, molto caldo, ha favorito le premesse per un'ottima maturazione, a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le condizioni durante il periodo della vendemmia sono state eccezionali.

La vendemmia 2006 ci offre un Poggio alle Mura morbido, armonioso ed estremamente potente, caratterizzato da espressioni varietali molto accentuate

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 da 60 e 90 hl. e 90% in barrique di rovere francese da 350 l.



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

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