



# Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

## 2007

### 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.

La stagione, grazie all'inverno mite, è iniziata molto precocemente con un notevole anticipo del risveglio primaverile. A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde acquifere, in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto ripercussioni negative sulla vite. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di alcun tipo, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

La 2007 è una vendemmia speciale per Banfi, quella in cui si inaugura la nuova area di vinificazione Horizon. Un progetto in cui la cura quasi maniacale del dettaglio, che da sempre ci contraddistingue e che mira al raggiungimento dell'eccellenza qualitativa, si unisce alla ricerca dello stile. Uno stile Banfi che, a partire da questa vendemmia, caratterizzerà i nostri vini, e i Brunelli in particolare.

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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon

*Affinamento:* 10% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 90% in barrique di rovere francese da 350 l.



*Alcol:* 14%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1997



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

banfi.it