



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2008

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.

Ad un inverno con piogge al di sopra delle medie stagionali e temperature abbastanza miti, ha fatto seguito una primavera molto regolare sia dal punto di vista delle precipitazioni che delle temperature. I mesi di maggio e giugno sono stati caratterizzati da piogge a fasi alterne, con temperature piuttosto fresche fino a metà luglio. La grandinata di Ferragosto ha colpito solo marginalmente i nostri vigneti, consentendo la perfetta conservazione della maggior parte del raccolto e determinandone solo un lieve abbassamento produttivo. Un'annata in cui le varie fasi di sviluppo della vite hanno subito un rallentamento rispetto agli anni passati, compresa la vendemmia che, posticipata di circa due settimane, si è svolta in modo ottimale.

Un vino che esprime la potenza dell'annata con un'incredibile eleganza.

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 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: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997



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