



# Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2010

## 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 vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata dalla piovosità dei mesi di maggio e giugno. A giugno si sono registrate temperature molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio il caldo si è intensificato ed è continuato fino a metà agosto, quando le temperature si sono abbassate e, contemporaneamente, si sono avute buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che, unite alle scarse precipitazioni, hanno favorito la buona qualità delle uve, agevolando le operazioni di vendemmia.

L'unicità della vendemmia 2010, in cui tutte le fasi, da quella vegetativa, alla maturazione e alla raccolta delle uve, si sono svolte in modo eccezionale, diviene ancora più evidente per il Poggio alle Mura che, frutto della filosofia produttiva di Banfi, ci regala un'annata rara e memorabile.

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:* 14,5%



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



*Prima annata prodotta:* 1997



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

banfi.it