



# Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

## 2011

VARIETA'

100% Sangiovese da selezione clonale Banfi

### 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 nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti. Giugno è stato fresco e senza precipitazioni e il tempo soleggiato fino alla seconda decade di luglio, quando sono seguite copiose precipitazioni e il conseguente abbassamento delle temperature. Si è registrato un inizio di agosto fresco fino alla metà del mese quando è subentrata un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane circa. La conseguenza è stata un'accelerazione nei tempi di maturazione. Settembre e ottobre sono stati soleggiati e asciutti con temperature molto calde.

In un'annata con temperature più alte delle medie stagionali come questa del 2011, la selezione clonale del sangiovese Banfi ci fornisce un Brunello estremamente interessante, ricco di calore e di fascino.

Il colore è molto profondo e con intense sfumature granate. Il profumo è dolce, speziato e complesso, con piacevoli note di frutta rossa matura e sentori più speziati di vaniglia, tabacco da pipa, cacao amaro. La struttura è di grande impatto, potente, ampia e morbida allo stesso tempo. Il finale di bocca è persistente, con grandi potenzialità d'invecchiamento.

### NOTE TECNICHE



*Suolo:* area caratterizzata da versanti a buona pendenza dove i suoli si sviluppano su sedimenti continentali, argillosi di colore rossastro con notevole presenza di pietre e ciottoli.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4200 - 5500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 60 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* 40% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e 60% in barrique di rovere francese da 350 l per minimo 2 anni



*Alcol:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1997

banfi.it



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