



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2007

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, 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.

Un'annata eccezionale per il debutto di questa Riserva, che va a completare la famiglia della Selezione del Poggio alle Mura. E per Banfi è una vendemmia ancora più straordinaria, infatti nel 2007 si inaugura la nuova area di vinificazione Horizon. Il 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.

Il colore è rosso carico, con nuance granata. I profumi sono molto ampi e ricchi, con note di marmellata di prugne, di caffè, cacao e sentori lievemente balsamici. Al palato è estremamente potente e pieno, e allo stesso tempo vellutato e armonico, con tannini maturi e gentili. Molto durevole, grazie alla sua grande struttura è perfetto per un lungo 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 un minimo di 30 mesi



Alcol: 15,4%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007

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