



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2008

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.

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.

Seconda annata eccezionale per questa Riserva della Selezione del Poggio alle Mura. Una vendemmia straordinaria che, grazie alla continua ricerca in vigna ed in cantina, ci regala un vino estremamente ricco ed elegante.

Il colore è rosso carico, con nuance granata. Bouquet ricco e complesso, con dolci note di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti che ben si uniscono con note balsamiche e di tabacco. In bocca si avverte immediata la grande struttura, piena e morbida, caratterizzata da tannini potenti, che conferiscono dimensione, pur rimanendo gentili al palato. Un vino che si presta sicuramente ad un lunghissimo invecchiamento.

NOTE TECNICHE



Suola: 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: 14,6%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007



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