



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2009

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.

I mesi primaverili, che coincidono con l'inizio dello sviluppo vegetativo, sono stati caratterizzati da abbondanti piogge, che hanno favorito un elevato accumulo di riserve idriche. La fase piovosa si è protratta fino a metà luglio, con temperature particolarmente fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da metà luglio il clima è stato molto asciutto e caldo, ed in questa fase le piante hanno potuto beneficiare delle riserve di acqua accumulate nei mesi precedenti. Le temperature notturne, relativamente fresche, hanno favorito la sintesi dei polifenoli e dei profumi, giovando alla eccellente qualità delle uve. Grazie alle giornate soleggiate e asciutte e alle temperature calde dei mesi di settembre e ottobre, la vendemmia si è svolta in modo ottimale e in un arco di tempo molto lungo terminando addirittura a fine ottobre!

Il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2009 è un vino dalle grandi potenzialità, caratterizzato da un'immensa concentrazione e potenza, e da una rara eleganza.

Il colore è intenso e profondo, con riflessi granati. Al naso si presenta complesso, con una iniziale leggera nota balsamica, che durante l'ossigenazione nel bicchiere viene sostituita da deliziosi sentori di confettura di prugne e di more, che ben si integrano con note di liquirizia e caffè. La struttura è di grande impatto, ampia ed elegantissima, con tannini molto morbidi e in buona armonia con un'acidità viva. Finale di bocca lunghissimo.

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: 14,4%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007

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