



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2011

VARIETA'

100% Sangiovese da selezione clonale Banfi

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature.

Un inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato 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 stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione.

Settembre e ottobre soleggiate e asciutte con temperature molto calde.

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: 10% in botti di rovere francese e 90% in barriques di rovere francese minimo 24 mesi



Alcol: 14,2%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007



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