



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2012

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, con i mesi di aprile e maggio miti e asciutti. Nel mese di giugno si sono avute temperature fresche, con assenza di precipitazioni. L'estate è proseguita con temperature nella media stagionale nel mese di luglio fino a metà agosto, quando si sono improvvisamente alzate sopra i 40°C, fino alla fine del mese. Un settembre soleggiato, e con temperature rientrate nelle medie stagionali, ha favorito le operazioni vendemmiali.

Annata che si presenta con caratteristiche che denotano grande eleganza e complessità.

Rosso molto profondo ed intenso. Al naso esprime un carattere dolce e complesso, con aromi di confettura di more, di tabacco e cacao che sul finale lasciano spazio ad una nota balsamica. Struttura decisamente importante, morbida ed equilibrata. L'acidità e una buona tannicità gli conferiscono un finale di bocca molto piacevole e persistente. Vino indicato per un lungo 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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007



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