



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2010

VARIETA'

Sangiovese proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente, a partire dal 1982.

DESCRIZIONE

Dal perfetto connubio tra innovazione e tradizione nasce un Rosso di Montalcino di grandissima eleganza.

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve. Da ferragosto per tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

Annata molto elegante.

Colore rosso rubino; molto fresco, fruttato, con note di ciliegia e mora, ben unite a sentori di liquirizia, tabacco e nocciola; la struttura è molto ampia, dolce e ben consistente; finale lungo e suadente.

NOTE TECNICHE



Suolo: argille sabbiose con ciottoli arrotondati



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 4200 - 5500 cp/ha.
Resa per ettaro: 70 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (25-30°) in tini di acciaio
Affinamento: 50% del vino in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 50% in barrique di rovere francese da 350 l. per 1 anno



Alcol: 14,9%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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