



# Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2011

## 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 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; 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; conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiate e asciutte con temperature molto calde.

Grazie alle elevate temperature di fine estate, il processo di maturazione ha subito una notevole accelerazione, che a sua volta ha determinato un vino di grande personalità.

Colore rosso rubino; fresco, fruttato, con note di ciliegia, mora, ben unite a sentori di tabacco e liquirizia; la struttura è molto ampia, dolce, di gran consistenza, ben supportata da una buona acidità; finale molto persistente.

## 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:* 14,4%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2010



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