



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2012

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; luglio soleggiato, con temperature nella norma, le quali si sono alzate sopra 40°C da Ferragosto per i successivi dieci giorni; settembre soleggiato e con le temperature rientrate nelle medie stagionali.

Le elevate temperature estive hanno esaltato la struttura di questo grande vino senza comprometterne l'aspetto olfattivo.

Colore rosso rubino; fruttato, con note di ciliegia e mora mature, ben unite a sentori speziati di tabacco e liquirizia.

La struttura è di spessore, dolce e avvolgente, ben supportata da una giusta acidità il finale è 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: 13,9%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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