



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2013

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 sostanziale ritardo, la primavera è stata caratterizzata da mesi molto piovosi; le temperature di giugno sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi, senza raggiungere i livelli delle due annate precedenti; agosto e le prime due settimane di settembre sono stati caldi e siccitosi, ma le maturazioni pur essendo ritardate di circa due settimane sono state sostenute dalle riserve idriche dei mesi precedenti. Le notti dei mesi estivi sono state caratterizzate da temperature fresche, contribuendo al miglioramento qualitativo delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da fine settembre le precipitazioni sono state abbondanti, rendendo complicate le operazioni di raccolta delle varietà tardive senza tuttavia incidere sullo stato sanitario dei vigneti.

Annata tecnicamente difficile, ma molto elegante sotto l'aspetto olfattivo.

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

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: 13,6%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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