



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2014

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 anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi. Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti.

Le piogge hanno in parte ostacolato le operazioni di raccolta senza tuttavia incidere sullo stato fitosanitario dei vigneti, sia grazie alla precocità della vendemmia, sia per la struttura degli impianti: infatti gli ampi spazi tra i filari hanno permesso una circolazione ottimale dei flussi d'aria mettendo sostanzialmente le uve al riparo dai rischi di muffe e marciume.

Annata piovosa e con un'estate particolarmente fresca che ha favorito la sintesi degli aromi fruttati del sangiovese.

Colore rosso rubino; fresco e fruttato, con note di frutti rossi, ben unite a sentori di liquirizia, tabacco e vaniglia; la struttura è molto ampia, ma equilibrata, con tannini dolci e consistenti. Il finale è piacevole, suadente e caratterizzato da una notevole persistenza.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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