



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2015

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.

Giuste piogge primaverili che hanno ben rimpinguato le falde di modo che l'acqua non è mai stata carente durante i caldi mesi estivi. Un mese di luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione a cui ha fatto seguito un agosto caldo, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattore che ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi dei bianchi che per la sintesi dei polifenoli dei rossi. Settembre di rara bellezza, soleggiato e asciutto con temperature calde che ci hanno consentito di completare le maturazioni e vendemmiare in condizioni ottimali.

Annata molto buona, caratterizzata da profumi eleganti ed una struttura importante se pur godibile da subito.

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: 14,8%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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