



# 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.