



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2016

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 iniziata in anticipo di circa 10 giorni dopo un inverno caratterizzato da temperature miti. Le piogge primaverili hanno cambiato radicalmente l'andamento fisiologico dei nostri vigneti, rallentando i cicli vegetativi. Dalla seconda decade di giugno un graduale innalzamento di temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto ci sono state notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale sia per la chiusura di maturazione delle uve bianche che per le rosse. Settembre soleggiato e asciutto, ma a fine mese è subentrata un'area piovosa che ha rallentato l'ultima fase di vendemmia.

La raccolta è iniziata con una settimana di ritardo dovuto alle piogge primaverili che hanno compensato l'anticipo vegetativo iniziale.

Le buone escursioni termiche estive hanno esaltato la struttura ed i profumi di questo grande vino, donandogli una personalità unica.

Colore rosso rubino; fresco, fruttato, con note di ciliegia, mora, ben unite a sentori di tabacco e liquirizia; la struttura è molto ampia, dolce, di gran consistenza, ben supportata da una buona acidità; finale molto persistente.

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.