



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2018

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.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Il risultato è un vino fresco e fruttato, con intensi aromi di frutti rossi che ben si combinano a note di liquirizia, tabacco e nocciola. Vino dalla struttura ampia e consistente. Finale di bocca lungo e piacevole.

Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione, così come ideale insieme a formaggi di media stagionatura. L'ampia struttura, morbida e ben consistente, ne permette un buon invecchiamento.

NOTE TECNICHE



Suolo: area caratterizzata da versanti a buona pendenza dove i suoli si sviluppano su sedimenti continentali, argillosi di colore rossastro con notevole presenza di pietre e ciottoli.



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: in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e in barrique di rovere francese da 350 l. per 8-10 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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