



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2019

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..

Il freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve, anche grazie a ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Un settembre di rara bellezza ha assicurato le condizioni ottimali per la vendemmia. Un'annata che entrerà nella storia, caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

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 12 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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