



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2020

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..

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Il risultato è un vino fresco e fruttato, dal colore rosso rubino. Intensi aromi di ciliegia e mora ben si combinano a note di liquirizia e tabacco. Vino dalla struttura ampia e avvolgente. 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.