



# Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2021

## 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 invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Il risultato è un vino fresco e fruttato, dal colore rosso rubino. Bouquet complesso e fruttato, con note di ciliegia e mora mature, ben combinate a sentori speziati di liquirizia e tabacco. Vino dalla struttura ampia e avvolgente. Finale di bocca lungo e suadente.

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:* 15,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2010



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