



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2022

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 nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da una pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta mm da gennaio ad aprile. La primavera è stata siccitosa con temperature di alcuni gradi sopra la media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto; l'andamento climatico che ha suggerito un anticipo dell'epoca di raccolta delle uve per preservare profumi ed acidità.

L'estate calda e siccitosa ci ha dato un vino strutturato e dai caratteristici profumi fruttati.

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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

banfi.it