



Poggio alle Mura

Rosso di Montalcino DOC

2023

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 mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese. I primi quattro mesi dell'anno hanno visto una piovosità leggermente inferiore alle medie del periodo. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, providenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

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



Suola: 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.