



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2021

VARIETA'

100% Sangiovese da selezione clonale Banfi

DESCRIZIONE

Un Brunello che nasce dai vigneti aziendali che gli studi di zonazione, iniziati nel 1980, hanno permesso di individuare come i più vocati per il Sangiovese.

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'otto aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai 4°C, ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente lo sviluppo vegetativo e riducendo le produzioni di circa il 10-15% al momento della raccolta. I mesi primaverili e giugno sono stati poco piovosi con temperature miti; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, con poche piogge e continua ventilazione da sud.

Brunello dalla grande personalità. Colore rosso rubino intenso con una struttura olfattiva articolata dalla quale spiccano note di confettura di more, combinati a sentori speziati di tabacco. In bocca è equilibrato ed elegante, con tannini morbidi, maturi e ben integrati. Finale è lungamente persistente.

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: 60 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 40% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 60% in. barrique di rovere francese da 350 l per minimo 2 anni



Alcol: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l - 3 l