



# Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

## 2019

### VARIETA'

Sangiovese proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente, a partire dal 1982.

### 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.

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiate e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Riserva dalla struttura elegante e potente, con tannini morbidi e setosi. Il colore è rosso rubino tendente al granato, intenso e profondo. Complesso, maturo ed elegante, offre note di amarena, ciliegia matura e spezie. Il corpo è pieno, succoso, ben equilibrato e con un'acidità ben marcata. Il finale è molto elegante ed armonico.

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento. E' perfetto come vino da meditazione. Eccellente compagno di piatti succulenti e sapidi come formaggi stagionati o salumi.

### 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 un minimo di 30 mesi

 *Alcol*: 15,5%

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

 *Prima annata prodotta*: 2007



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