



Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2020

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.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità

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



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l - 1.5 l - 3 l

