Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2013

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 una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni dal punto di vista meteorologico, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Le benevole condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità molto sviluppate.

Grazie all'andamento positivo dell'annata, il Poggio alle Mura 2013 si presenta molto equilibrato ed armonico.

Colore rosso molto profondo. Al naso risulta complesso, con aromi di confettura di more e tabacco accompagnati da sentori di vaniglia. La struttura è molto importante, morbida ed equilibrata. Finale lungo e persistente. Vino da lungo 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: 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: 13,7%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Prima annata prodotta: 1997

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