



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2020

VARIETÀ

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.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo. 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

Riserva di grande eleganza ed equilibrio nella struttura e nel profilo aromatico. Il colore è rosso rubino tendente al granato, intenso e profondo. Al naso, il profumo è complesso e maturo, con note balsamiche di prugna e piccoli frutti rossi ben integrate con sentori speziati e sfumature di tabacco. In bocca è pieno, con tannini importanti, ma ben levigati. Il finale è molto elegante ed armonico.

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento. È perfetto come vino da meditazione. Eccellente compagno di piatti succulenti e saporiti 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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2007



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