



Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2016

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 periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva. L'ottima insolazione estiva, la buona disponibilità idrica, le importanti escursioni termiche estive ed il grande lavoro di selezione, hanno determinato la convergenza della maturazione zuccherina e di quella dei polifenoli, per cui al momento della raccolta le bucce erano già morbide e disponibili a rilasciare il colore.

Riserva di grande eleganza ed equilibrio nella struttura e nel profilo aromatico. Colore rosso rubino intenso, con sfumature granata. Al naso è dolce e complesso con note balsamiche e sentori di tabacco che si combinano a profumi di prugne, ciliegie mature e piccoli frutti rossi. In bocca è incredibilmente pieno, con tannini potenti, ma dolci e ben levigati. Il finale grande e persistente è accompagnato da un'ottima acidità.

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento. E' 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: 60% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e 40% 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

banfi.it



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