



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

Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino DOCG

2017

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.

In primavera le temperature sono state nella norma, e la stagione vegetativa è iniziata regolarmente. Ai mesi di aprile e maggio, miti e con pochissime piogge, sono seguiti i primi mesi estivi temperati e con assenza di precipitazioni. Da luglio si è registrato un graduale innalzamento delle temperature che, nella seconda metà di agosto, hanno avuto dei picchi con una conseguente accelerazione dei tempi di maturazione che sono, però, tornati in linea con il periodo, grazie alle precipitazioni di inizio settembre. La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, donandoci un Sangiovese al massimo della sua espressione.

Il risultato è un 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. La struttura è decisamente importante, con tannini morbidi, maturi e ben integrati. Grande finale in bocca.

Vino adatto a lungo invecchiamento, si abbina egregiamente a piatti ricchi e succulenti, oltre che a formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.

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 minimo 2 anni



Alcol: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1997

banfi.it

Sagra 2016. Jantar em 22/06/2022. Vino Nobile.