



# Poggio alle Mura *Riserva*

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

## 2015

### 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.

La 2015 sarà sicuramente annoverata tra le grandi vendemmie di Montalcino. Le abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un corretto accumulo idrico nel terreno, oltre ad una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Il periodo estivo, con temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie alle buone escursioni termiche diurne/notturne. La quasi totale assenza di pioggia, sia nel periodo della maturazione che durante la vendemmia, e il clima temperato del mese di settembre, oltre che a facilitare le operazioni vendemmiali, hanno preservato la sanità delle uve.

Annata splendida per una Riserva di grande eleganza e potenza. Colore rosso rubino molto intenso, con sfumature granata. Al naso è incredibilmente ampio, con profumi di mora e ciliegia matura, ben integrati alle note di caffè, tabacco da pipa e una leggera nota speziata sul finale. In bocca è pieno, morbido e persistente, con tannini maturi ed un'ottima nota acida che accompagna la beva.

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento. E' perfetto come vino da meditazione. Eccellente compagno di piatti succulenti e sapidi 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