

Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Poggio alle Mura" 2007•2008•2009•2010 – Banfi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino(SI)
- Vitigno: Sangiovese 100%
- 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

IL VINO:

- Colore: Rosso carico, tendente al granata
- Profumo: Bouquet ricco e complesso, con dolci note di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti che ben si uniscono con note balsamiche e di tabacco
- Gusto: In bocca si avverte immediata la grande struttura, piena e morbida, caratterizzata da tannini potenti che conferiscono dimensione pur rimanendo gentili al palato.