

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. Circa tremila ettari di proprietà di cui oltre ottocento dedicati a vigneti specializzati, a testimoniare un patrimonio ed un'esperienza produttiva unica. I vini della linea Castello Banfi, provenienti esclusivamente dalla selezione dei migliori vigneti montalcinesi, rappresentano un ineguagliato esempio della perfetta sintesi realizzata da Banfi tra la più antica e sapiente tradizione enologica e la più moderna ed innovativa ricerca.

POGGIO ALLE MURA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti specializzati localizzati attorno al Castello di Poggio alle Mura, che gli studi di zonazione condotti in Azienda hanno messo in evidenza come particolarmente vocati per il Sangiovese e per questo utilizzati per la messa a dimora delle prime viti provenienti dagli studi di selezione clonale iniziati nel 1982.

Altitudine: metri 210-220 s.l.m.

Giacitura: collina

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Colore bruno giallastro; tessitura franco sabbiosa, franco grossolana; calcareo; substrato di sedimenti sabbiosi di origine marina con livelli conglomeratici di Pliocene; abbondante scheletro arrotondato.

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100%, proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.200 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 60 q.li/ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla raccolta delle uve segue fermentazione alcolica e macerazione di 12-13 giorni in tini combinati di acciaio e legno Horizon a temperatura controllata (27-29°C). Maturato per 2 anni per il 90% in barrique di rovere francese - realizzate secondo specifiche produttive aziendali - e per il restante 10% in botti di rovere di Slavonia, prima dell'immissione sul mercato il vino si affina in bottiglia per altri 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso malva, intenso e profondissimo.

Profumo: complesso ma immediatamente accattivante, fresco e dolce; prugna, ciliegia, confettura di more e lampone si uniscono a sentori di cioccolato, scatola di sigari, vaniglia e liquirizia.

Sapore: corpo muscoloso e tonico, stupefacente in potenza e morbidezza, tannini dolcissimi e gentili.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Un Brunello di Montalcino che nasce da 20 anni di ricerca Banfi sul Sangiovese, rappresentando la migliore sintesi di territorio, selezione e innovazione tecnologica. Complesso ma immediatamente accattivante, dal corpo muscoloso e tonico, stupefacente in potenza e morbidezza, con tannini dolcissimi e gentili.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale accompagnamento di carni rosse e cacciagione saporite e formaggi stagionati, quale vino da meditazione. Vino da lungo invecchiamento.

Prima annata di produzione: 1997

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

