





BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2008	
ESPRESSO	2008	
VERONELLI	2007	
WINE SPECTATOR	2009	90/100
ROBERT PARKER	2009	92/100

NOME COMPLETO

Brunello di Montalcino DOCG Poggio alle Mura Banfi 2010

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese 100%

AFFINAMENTO

Barriques

FORMATO

0.75

AROMI DEL VINO

Prugna, ciliegia, more, lampone

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, da meditazione

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA

18 - 20°C

DEGUSTAZIONE

Il Brunello di Montalcino *Poggio alle Mura* di Banfi nasce in vigneti situati tra i fiumi Orcia ed Ombrone, nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 27-29°C per circa 12 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 2 anni, e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Il Brunello *Poggio alle Mura* è caratterizzato da un colore rosso malva. Al naso si apre con un bouquet complesso, con eleganti profumi di prugna e ciliegia, arricchiti da piacevoli sentori di more e lampone e sfumature di cioccolato, vaniglia e liquirizia. Al palato risulta morbido e tonico, con tannini dolci e gentili.

Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, è ideale come vino da meditazione.