



Castello Banfi

Poggio alle Mura Riserva 2018 dévoile une expression exquise du Sangiovese, révélant le terroir le plus précieux du domaine dans un vin d'une rare élégance et d'une profondeur remarquable.



Poggio alle Mura Riserva 2018

Toscane, Italie

Région et vignobles

Montalcino figure parmi les régions viticoles les plus emblématiques d'Italie, réputée pour ses collines baignées de soleil et l'expression incomparable du Sangiovese. Les vignobles de Poggio alle Mura sont situés sur des pentes marquées, dotées de sols composés d'**argiles continentales rougeâtres mêlées de pierres et de galets**, favorisant un enracinement profond et un drainage optimal. Cette composition, alliée à de fortes amplitudes thermiques, crée un environnement idéal pour développer des raisins d'une grande intensité aromatique et d'une précision structurelle admirable.

Les études de zonation commencées en 1980 ont identifié ces parcelles comme les joyaux du domaine pour la culture du Sangiovese. Le millésime 2018 a connu un été humide, compensé par un mois de septembre et octobre ensoleillé, avec des températures supérieures à la moyenne. Ces conditions ont favorisé une maturation phénolique complète, offrant des raisins concentrés à la structure tannique raffinée, aboutissant à une Riserva alliant puissance et élégance.

Vinification

Le Poggio alle Mura Riserva est élaboré exclusivement à partir de Sangiovese, issu de clones sélectionnés par le domaine depuis 1982. La fermentation a lieu dans des cuves hybrides associant chêne français et acier inoxydable (27-29 °C), garantissant une extraction douce et préservant la pureté aromatique du fruit.

L'élevage est particulièrement soigné pour cette Riserva. Environ **60 % du vin mûrit en grands fûts de chêne français (60-90 hl)**, tandis que **40 % est élevé en barriques françaises de 350 litres**, pendant au moins 30 mois. Ce long affinage, parfaitement équilibré, confère complexité et polissage des tanins, permettant au vin d'évoluer avec grâce et d'atteindre une profondeur aromatique et texturale remarquable avant sa mise en bouteille.

Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Poggio alle Mura Riserva 2018

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis brillant et profond.
- **Nez** : Bouquet complexe et élégant, dévoilant des notes de violette, mûre, poivre rose, agrémentées de touches d'agrumes et de nuances délicates de tabac à pipe.
- **Bouche** : Ample et puissante, aux tanins marqués mais soyeux et doux. Finale chaleureuse, enveloppante et persistante, mariant puissance et raffinement.

Le saviez-vous ?

Poggio alle Mura Riserva a été produit pour la première fois en 2007, dans le but de mettre en avant les parcelles les plus expressives du domaine. Il incarne l'aboutissement du programme de recherche clonale de Banfi, symbole d'une étude précise du terroir et du cépage qui définit l'excellence moderne du Brunello.

Idées d'accords mets-vin

- **Filet de chevreuil rôti aux baies de genièvre** : Les tanins raffinés et l'intensité aromatique du vin s'accordent parfaitement aux saveurs giboyeuses et savoureuses.
- **Pappardelle au sanglier** : La richesse terrienne du plat met en valeur la profondeur et la chaleur finale du vin.
- **Parmigiano Reggiano affiné** : La salinité et l'umami subliment les tanins doux et les épices persistantes.
- **Jambon ibérique affiné** : Ses notes savoureuses et noisettées résonnent avec les touches florales et tabacées du vin.

James Suckling (JS) : 94 Points (2017)



Lots of ripe and dried cherries with vanilla bean, cocoa and some dried herbs. Full-bodied with firm, chewy tannins. Dense and ripe but polished and well integrated. Better after 2024.

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2017)



A savory version, boasting tomato leaf, juniper and eucalyptus aromas and flavors, alongside cherry, plum and a touch of vanilla from the oak. Firm and chewy, with a long, resonant finish.?



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Poggio alle Mura Riserva 2018

Robert Parker (RP) : 93 Points (2017)



Few producers had the yields (and the courage!) to make a Riserva in this hot and, generally speaking, difficult vintage. The Castello Banfi 2017 Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura (that pours from a heavy glass bottle) show ripe fruit over an open-knit texture. There is blackberry, baked plum, leather, tobacco and earth offered in thick and soft layers. This is a full-bodied Sangiovese with lasting fruit weight and moderate complexity.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM