

Castello Banfi

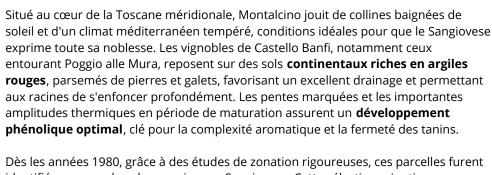
Expression distinguée du Sangiovese, ce Brunello issu de Poggio alle Mura incarne le microclimat unique et les sols anciens qui façonnent son caractère puissant et élégant.



Poggio alle Mura 2018

Toscane, Italie

Région et vignobles



Dès les années 1980, grâce à des études de zonation rigoureuses, ces parcelles furent identifiées comme les plus propices au Sangiovese. Cette sélection minutieuse a permis de valoriser des clones concentrés et élégants, offrant à chaque millésime une personnalité singulière. Le résultat traduit à la fois la générosité estivale de Montalcino et la finesse sculptée par les brises automnales, conférant à Poggio alle Mura une harmonie entre puissance et élégance.



Poggio alle Mura est issu exclusivement de Sangiovese, provenant de clones sélectionnés sur le domaine après un long travail de recherche commencé en 1982. Cette exigence au vignoble s'accompagne d'une vinification moderne et soignée. La fermentation se déroule dans des cuves hybrides mêlant acier inoxydable et chêne français, à température contrôlée (25-30 °C), permettant de préserver l'intensité aromatique et d'extraire les tanins avec douceur.

L'élevage, déterminant pour la complexité finale, s'effectue environ à 40 % en grands fûts de chêne français (60 à 90 hl) et à 60 % en barriques françaises de 350 litres, pour une durée minimale de deux ans. Cette combinaison apporte des notes boisées subtiles et polit la structure tannique sans masquer la pureté du fruit. Après l'élevage, le vin bénéficie d'un affinage supplémentaire en bouteille, garantissant une harmonie optimale à sa sortie.



Alcool:14,60 %

Composition: 100% Sangiovese







Poggio alle Mura 2018

Notes de dégustation

- Robe : Rouge rubis intense et profond.
- **Nez** : Arômes vibrants de cassis et de mûre sauvage, relevés par des touches délicates de rhubarbe, myrte, poivre blanc et genièvre.
- **Bouche** : Structure ample et puissante, tannins soyeux et parfaitement intégrés. Finale longue et persistante, révélant à la fois concentration et élégance.

Le saviez-vous?

Castello Banfi a débuté son programme de sélection clonale du Sangiovese en 1982. Poggio alle Mura a été la première cuvée à illustrer ce travail, devenant ainsi un **pionnier de la sélection parcellaire dédiée au Sangiovese à Montalcino**.

Idées d'accords mets-vin

- **Bistecca alla Fiorentina** : La richesse de la viande et sa texture grillée soulignent les tanins fermes et le fruit noir du vin.
- Ragoût de sanglier : Les saveurs giboyeuses se marient parfaitement aux notes épicées et terreuses du Brunello.
- **Pecorino toscan affiné** : Son umami intense et sa salinité mettent en valeur l'acidité élégante et la persistance en bouche.
- **Risotto aux cèpes** : Sa texture crémeuse exalte la complexité aromatique et l'équilibre du vin.



Wine Enthusiast (WE): 95 Points (2018)

The nose is primarily herbaceous and minty, but fleeting streaks of astringent fruit and iron-rich soil add depth. The cherries and strawberries turn juicy and swell on the palate, but a welcome kick of heat and frenzied tannins and acid maintain order.



Wine Spectator (WS): 94 Points (2018)

This red is packed with black cherry, blackberry, black currant, iron, tobacco and earthy tea flavors. Both lush and powerful, with great persistence on the lingering aftertaste



Robert Parker (RP): 94 Points (2018)

The 2018 Brunello di Montalcino Poggio alle Mura (with 51,200 bottles made) shows balance and ripeness with a good combination of cherry, wild plum, blue flower, tobacco and sweet earth. The outlier is the 15% alcohol content. The wine is generous in texture and scope, yet it ultimately feels light and accessible to the palate. The tannins are well managed, but the wine's ample fruit weight feels supple and rich.



