



for a better wine world

VIGNA MARRUCHETO

Un Brunello che fonda le sue radici sugli studi di zonazione, sull'alberello Banfi, sulla selezione clonale, e che volge lo sguardo verso il futuro.

Un'iniziativa orientata a esaltare le differenze, le particolarità di ogni nostro singolo vigneto. Cru che interpretano il territorio da cui hanno origine e che saranno espressione del Sangiovese in quello specifico terroir.

Oltre quarant'anni di esperienza di Banfi, dedicati ad esprimere e valorizzare le diversità di ogni terroir della tenuta, trovano il proprio compimento nel progetto Brunello Vigna Marrucheto.



NOTE TECNICHE



SUOLO

Zona caratterizzata da depositi di origine marina con ciottoli grossolani, ben arrotondati, di colore bruno chiaro, immersi in una matrice sabbiosa di colore giallastro, talvolta bruno-rossastro. Nella zona sono presenti anche zone ben delimitate con sabbie argillose di colore bruno-giallastro.



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sistema di allevamento: Cordone Speronato Alberello "Banfi"
Densità d'impianto: 4,167 cp/ha.
Resa per ettaro: 60 q/ha.



FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. per 30 mesi



ALCOL

14,5%



TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

16-18° C

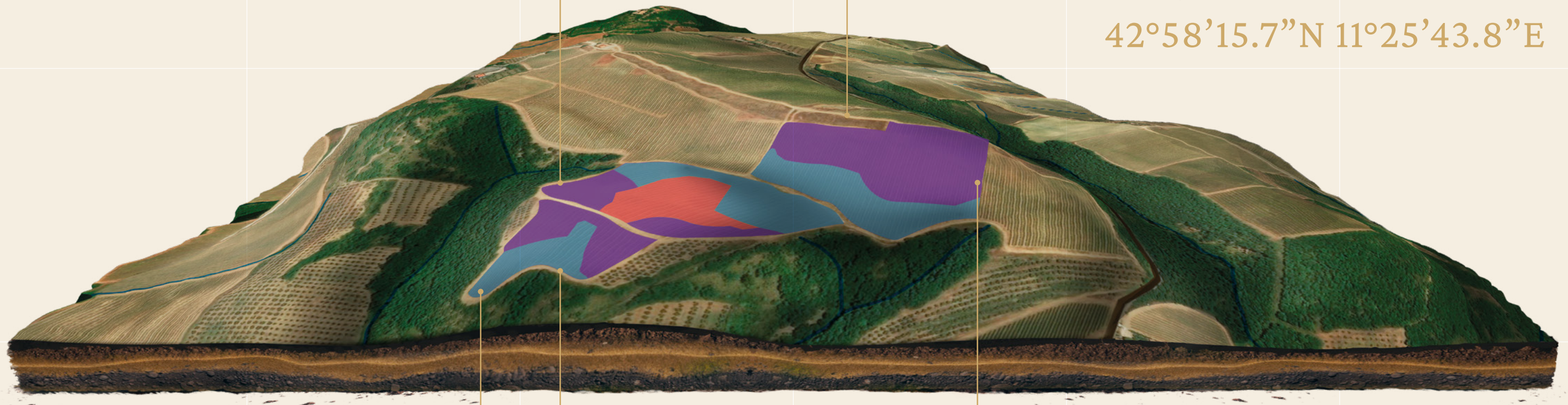


PRIMA ANNATA PRODOTTA

2016



SCOPRI DI PIÙ



VIGNA B

3,36^{HA}
90^{FILARI}

ALTITUDINE MAX

203
METRI S.L.M.

COORDINATE

42°58'15.7"N 11°25'43.8"E

ALTITUDINE MIN

186
METRI S.L.M.

VIGNA C

1,08^{HA}
48^{FILARI}

VIGNA A

5,90^{HA}
103^{FILARI}

I SUOLI

Il Brunello Vigna Marrucheto nasce dalle uve dell’omonimo e splendido vigneto, un’unicità all’interno della tenuta Banfi. Un grandissimo Brunello, prodotto per la prima volta con la vendemmia 2016, espressione della tipicità che contraddistingue uno dei vigneti più vocati della zona.

Con circa 10 ettari di superficie vitata, Marrucheto si estende su un’ampia zona collinare ed è composto da tre piccole parcelle che si sviluppano su un’altitudine che va tra i 203 e i 186 metri s.l.m. Dal punto di vista geologico il vigneto Marrucheto è caratterizzato da un’interessante eterogeneità di suoli, di formazione marina e fluviale risalenti a 4 milioni di anni fa e facilmente riconducili a tre principali sottozone pedologiche:

SUOLO 1

Presenta una tessitura franco argillosa, con contenuto medio in sabbia, limo e argilla; lo scheletro è abbondante e di dimensioni diverse.



SUOLO 2

Presenta una tessitura argillosa, con contenuto alto in argilla e limo; lo scheletro è scarso e di piccole dimensioni.



SUOLO 3

Presenta una tessitura argillosa, con contenuto alto in sabbia, argilla e limo; lo scheletro è assente.



IMPIANTO MISTO

Il vigneto, piantato nel 2009, adotta un sistema di viticoltura mista che vede l’alternarsi di Cordone Speronato e di Alberello “Banfi”. L’adozione di questo sistema di allevamento ci consente di scegliere la forma migliore per rispondere al meglio alle variabilità del terreno che si alternano all’interno dello stesso vigneto o addirittura dello stesso filare.

ESPOSIZIONE

Esposto a sud ma con un’importante influenza delle brezze marine e delle escursioni termiche dovute alla vicinanza del Monte Amiata, questa area favorisce la sintesi, nelle uve, di particolari note fruttate che esaltano l’equilibrio e la complessità del Sangiovese.

