



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2016

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Gioiello della famiglia Banfi, il Brunello Poggio all'Oro viene prodotto da singolo vigneto ed esclusivamente nelle grandi annate.

Il periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva. L'ottima insolazione estiva, la buona disponibilità idrica, le importanti escursioni termiche estive ed il grande lavoro di selezione, hanno determinato la convergenza della maturazione zuccherina e di quella dei polifenoli, per cui al momento della raccolta le bucce erano già morbide e disponibili a rilasciare il colore.

Una Riserva ricca ed elegante, con un equilibrio unico. Colore rosso rubino intenso, il profilo aromatico è dolce e complesso con note di confettura di mora, tabacco, cacao e sentori balsamici sul finale. La struttura è importante e molto equilibrata da un'acidità decisa e da tannini ben integrati. Assoluta piacevolezza nel finale di bocca.

Si adatta perfettamente ad un lungo invecchiamento. Accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi. Ottimo anche come vino da meditazione.

NOTE TECNICHE



Suolo: area caratterizzata da un ripiano di grandi dimensioni in cui i suoli si sviluppano su sedimenti argillo-limosi bruni con pietre e ciottoli di natura diversa, di origine calcarea, ben strutturati e ben drenanti.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 2100 cp/ha.
Resa per ettaro: 40-50 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 20% in barrique di rovere francese da 350 l. per minimo 30 mesi.



Alcol: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 12 l.