



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2012

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti, con una primavera mite e asciutta. L'estate è stata caratterizzata da un inizio con assenza di precipitazioni e temperature fresche che sono andate innalzandosi progressivamente nei mesi di Luglio e Agosto. Il mese di settembre soleggiato e con temperature nella media, ha favorito le operazioni di vendemmia.

Il risultato è un Brunello particolarmente elegante e complesso. Al naso si esprime con intensi sentori di ciliegia e prugna, accompagnati da note floreali di violetta e tostate di caffè e cioccolato. Eccellente la consistenza che permette una persistenza lunga e di ottima qualità. Sintesi perfetta tra potenza ed eleganza.

Vino da lungo invecchiamento che accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi, come agnello in umido con olive o tagliatelle al ragù di lepre. Perfetto anche come vino da meditazione.

NOTE TECNICHE



Suolo: tendenzialmente limoso con argille rossastre e ciottoli.



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: 60% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 40% in barrique di rovere francese da 350 l.



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l - 1.5 l - 3 l.