



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2013

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

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

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Tali condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità.

Il risultato è un Brunello Riserva particolarmente elegante e dalla personalità complessa. Al naso si avvertono sentori che si palesano piano piano, dalla liquirizia, al caffè, alla confettura di prugne e al tabacco per terminare con una leggera nota di viola. La struttura raffinata è in perfetto equilibrio con la parte acida, che sostiene in modo eccellente la lunga persistenza.

Vino da lungo invecchiamento che accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi. Perfetto 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: 70% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 30% in barrique di rovere francese da 350 l. per 2 anni e 6 mesi



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l - 1.5 l - 3 l

