



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1985

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

La stagione primaverile è stata caratterizzata da abbondanti piogge e temperature fresche che sono durate fino all'inizio dell'estate. Le condizioni meteorologiche sono poi migliorate a partire da metà agosto e si sono quindi prolungate fino a vendemmia ultimata.

Il primo imbottigliamento in botti separate di un "cru" di Brunello

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 in acciaio
Affinamento: 80% botti di rovere di Slavonia e 20% in barrique di rovere francese per 4 anni e mezzo



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985