



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1990

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

Abbondanti piogge durante la primavera ed un'estate moderatamente calda e leggermente piovosa, hanno evitato lo stress idrico alle piante. Autunno eccezionale che ha favorito un'ottima vendemmia.

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



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985