



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1993

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

Ad una primavera piovosa è seguita un'estate calda e asciutta. Le piogge dei primi giorni di Settembre sono stati sufficienti ad alleviare lo stress idrico delle varietà a maturazione più tardiva come il Sangiovese, senza in alcun modo disturbare il regolare svolgimento della vendemmia.

Andando oltre ogni aspettativa, questa si è rivelata una grande annata a 5 stelle! Per Castello Banfi è considerata una vendemmia perfino migliore della grandiosa 1990.

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: in barrique di rovere francese da 350 l. per 4 anni



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985