



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1995

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

Molto equilibrate le piogge e le temperature della tarda primavera e dell'inizio estate, seguite da un agosto relativamente piovoso e con temperature moderatamente basse. Le condizioni climatiche del periodo prevendemmiale e vendemmiale sono state ottimali

Sorprende la ricchezza in tannini molto dolci, attribuibile sicuramente ad un'estate senza stress idrici, che ha consentito una maturazione polifenolica piena e parallela a quella glucidica; inoltre le temperature relativamente basse di agosto hanno dilatato il periodo di maturazione, che si è sviluppato in modo graduale, a tutto vantaggio di una sintesi in tannini facilmente polimerizzabili.

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 2 anni e 6 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985