



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1997

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

In primavera una gelata ha decurtato notevolmente la produzione. Le leggere piogge durante il periodo dell'invasatura hanno consentito una buona maturazione, che ha potuto giovare di un settembre asciutto e ottimale. La gelata primaverile ha determinato rese molto basse, l'acqua di inizio agosto ha favorito una buona maturazione e nell'insieme si sono avute tutte quelle condizioni che hanno portato l'annata ad essere riconosciuta con 5 stelle

L'eleganza della struttura è quasi incommensurabile grazie alla sua composizione in tannini dolci la cui morbidezza è principalmente dovuta alla buona maturazione raggiunta in vigna, in quanto in estate è piovuto quel tanto che necessitava e i mesi di settembre e ottobre sono stati clementi quanto bastava. In cantina, grazie alla grande potenza il vino è maturato in legno più tempo della media, ma questo maggiore tempo ha restituito un prodotto senza spigoli e ispidità.

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