



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

1999

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

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

L'andamento climatico dell'annata 1999 è da ritenersi un esempio da manuale vitivinicolo. Tutte le fasi fenologiche della vite sono avvenute nel periodo e in condizioni climatiche ottimali. Un inverno piovoso ha permesso ai terreni di fare un'ottima riserva idrica alla quale poi le piante hanno potuto attingere durante l'estate, che ha avuto temperature calde seppure non torride. Grazie alla primavera fresca, la vite ha sviluppato una vegetazione equilibrata, che è riuscita a mantenere fino alla raccolta delle uve. La presenza di piogge nel periodo dell'invasatura è stata fondamentale per garantire il giusto metabolismo alla pianta e, quindi, l'equilibrata maturazione glucidica e quella dei polifenoli dell'uva. Infine le buone escursioni termiche notturne, durante il periodo autunnale, hanno consentito lo sviluppo di intensi profumi varietali. Alla raccolta l'uva si è presentata molto sana.

Questo vino si presenta sempre superiore rispetto alla media dei vigneti aziendali, ma in annate come questa lascia davvero stupiti!

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

