



# Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

## 2006

VARIETA'

Sangiovese

### DESCRIZIONE

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

Le giuste piogge primaverili hanno ben rimpinguato le falde così che durante i caldi mesi estivi le piante non hanno sofferto alcuno stress idrico. Luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione, a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le condizioni durante il periodo della vendemmia sono state eccezionali.

Un'annata ottimale per la produzione dell'elegante e potente Riserva di Brunello di Montalcino Poggio all'Oro, in cui grazie alle condizioni climatiche eccezionalmente favorevoli esprime nel bicchiere tutta la sua incredibile seduzione.

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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* in barrique di rovere francese da 350 l. per 2 anni e 6 mesi



*Alcol:* 15%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1985

