



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2010

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è

stata caratterizzata dalla piovosità dei mesi di maggio e giugno. A giugno si sono registrate temperature molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio il caldo si è intensificato ed è continuato fino a metà agosto, quando le temperature si sono abbassate e, contemporaneamente, si sono avute buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che, unite alle scarse precipitazioni, hanno favorito la buona qualità delle uve, agevolando le operazioni di vendemmia.

Colore molto intenso e profondo, con rosso rubino ancora molto vivo. Al naso l'attacco è aromatico e molto dolce, con sentori di tabacco, burro d'arachidi, mora, viola, ed un finale di cuoio. In bocca quanto promesso dai profumi viene mantenuto appieno: la struttura è vellutata e si presenta ampia, larga, profonda, morbida ed avvolgente, ben supportata da una buona acidità e da tannini di grande eleganza e compostezza. Grande armonia. Gli aromi di bocca sono lunghissimi con sentori speziati e di note di caffè tostato. Adatto a lungo invecchiamento.

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 30 mesi



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

