



Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2019

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiate e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve.

Una riserva dalla struttura elegante e potente, con tannini morbidi e setosi. Il colore è rosso rubino, intenso e profondo. Complesso, maturo ed elegante, offre note di amarene sotto spirito, ciliegia, fiori secchi e spezie. Il corpo è pieno, succoso, ben equilibrato e con un'acidità ben marcata. Il finale è molto elegante ed armonico.

Si adatta perfettamente ad un lungo invecchiamento. Accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi. Ottimo 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: 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 20% in barrique di rovere francese da 350 L per minimo 30 mesi.



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 12 l.