

Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

I Rossi di Montalcino

DESCRIZIONE

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

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.

VARIETÀ

Sangiovese

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione : a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 70% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 30% in barrique di rovere francese da 350 l. per 3 anni e 6 mesi

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Il risultato è un Brunello Riserva particolarmente elegante e dalla personalità complessa. Al naso si avvertono sentori che si palesano piano piano, dalla liquirizia, al caffè, alla confettura di prugne e al tabacco per terminare con una leggera nota di viola. La struttura raffinata è in perfetto equilibrio con la parte acida, che sostiene in modo eccellente la lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da lungo invecchiamento che accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi. Perfetto anche come vino da meditazione.

