



## Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2015

VARIETA'  
Sangiovese

### DESCRIZIONE

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

La 2015 sarà sicuramente annoverata tra le grandi vendemmie di Montalcino. Le abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un corretto accumulo idrico nel terreno, oltre ad una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Il periodo estivo, con temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie alle buone escursioni termiche diurne/notturne. La quasi totale assenza di pioggia, sia nel periodo della maturazione che durante la vendemmia, e il clima temperato del mese di settembre, oltre che a facilitare le operazioni vendemmiali, hanno preservato la sanità delle uve.

Un'annata eccezionale per 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, ciliegie disidratate, 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:* 70% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 30% in barrique di rovere francese da 350 l. per 42 mesi



*Alcol:* 14,5%



*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

banfi.it

Safra 2013. Jantar em 22/06/2022. Vino Nobile.