

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. Circa tremila ettari di proprietà di cui oltre ottocento dedicati a vigneti specializzati, a testimoniare un patrimonio ed un'esperienza produttiva unica. I vini della linea Castello Banfi, provenienti esclusivamente dalla selezione dei migliori vigneti montalcinesi, rappresentano un ineguagliato esempio della perfetta sintesi realizzata da Banfi tra la più antica e sapiente tradizione enologica e la più moderna ed innovativa ricerca.

POGGIO ALL' ORO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto "Poggio all'Oro" particolarmente vocato per il favorevole microclima, situato nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino.

Altitudine: metri 250 s.l.m.

Giacitura: collina

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Colore bruno oliva chiaro; tessitura franca limosa fine; molto calcareo e scheletrico.

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100%, proveniente da selezione interna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO: 2.100 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 40 q.li/ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto solo nelle annate eccellenze selezionando meticolosamente le uve raccolte.

La macerazione si svolge a temperatura controllata in tini combinati in acciaio e legno

Horizon ed è protratta per 12-14 giorni.

Maturato in barriques 2 anni e mezzo, prima dell'emissione sul mercato il vino si affina in bottiglia per almeno 12-18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGAPOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati che subentrano dopo un lungo invecchiamento.

Profumo: intenso, avvolgente, fruttato e speziato con sentori di tabacco e cioccolato.

Sapore: pieno, austero, vellutato e giustamente tannico.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Gioiello della famiglia Banfi, un Brunello Riserva prodotto esclusivamente nelle grandi annate con uve selezionate del vigneto Poggio all'Oro, dove il Sangiovese trova le sue condizioni ideali per crescere. Invecchiato per cinque anni, poco meno di tre dei quali in barrique di rovere francese, si contraddistingue per la straordinaria eleganza e per la lunghissima potenzialità di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna superbamente carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Vino da lunghissimo invecchiamento.

Prima annata di produzione: 1985

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

