

Un incredibile Brunello di Montalcino  
Riserva che non è solo la punta di diamante  
della produzione Banfi, ma il frutto  
di un'avventura iniziata nel 1985  
con una vendemmia straordinaria.



*for a better wine world*

## Poggio all'Oro

Brunello di Montalcino DOCG RISERVA

L'arte di attendere, la forza di emozionare.

### MONTALCINO, NELLA SUA FORMA PIÙ PURA

Nel cuore dei vigneti Banfi di Montalcino, ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare, sorge, su una grande terrazza naturale rivolta verso nord-ovest, il vigneto "Poggio all'Oro". Qui, solo nelle annate davvero straordinarie, nasce questo Brunello Riserva.

Un vino che non rincorre il tempo, ma lo scolpisce: bottiglia dopo bottiglia, stagione dopo stagione.

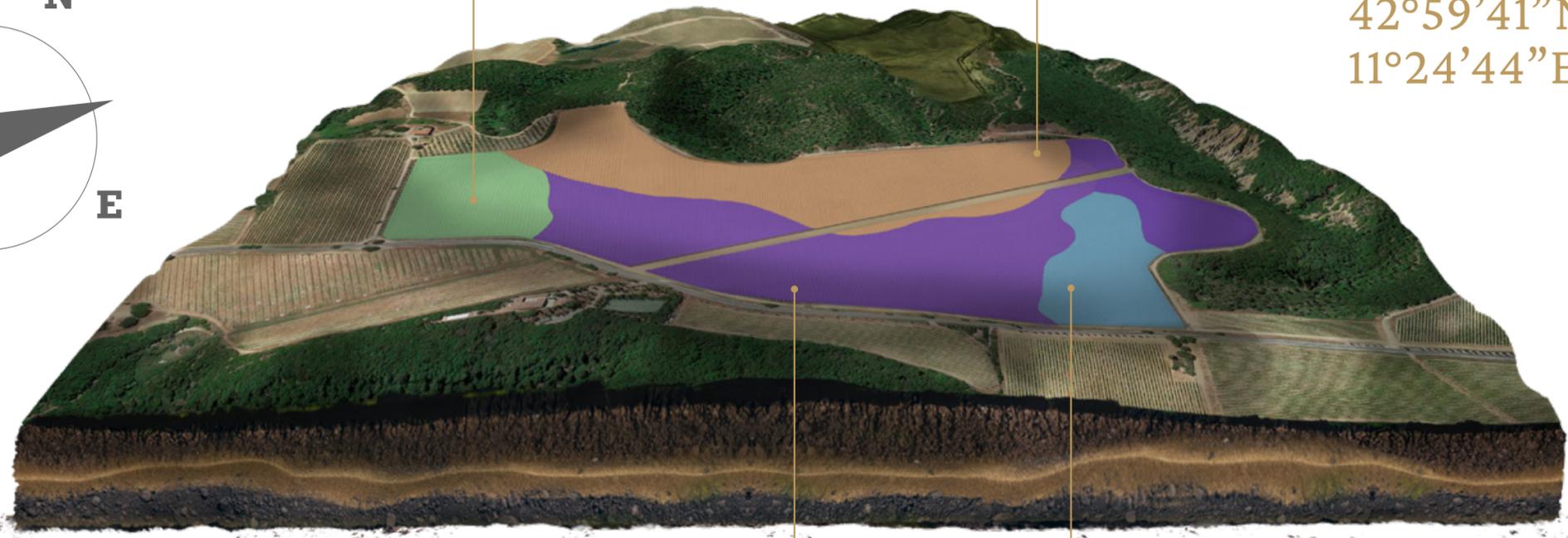
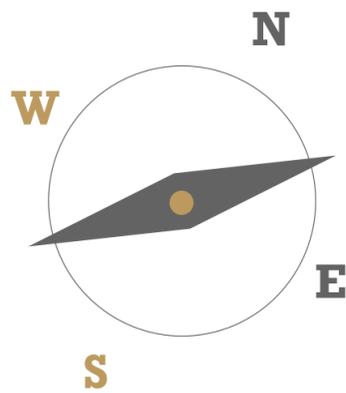
Ogni filare è il frutto di una selezione meticolosa, ogni grappolo è atteso con pazienza. Dopo una lunga maturazione in cantina, prende vita un Brunello che sfida il tempo, coniugando potenza e finezza, profondità e grazia.

Poggio all'Oro è l'espressione più compiuta della nostra visione del Sangiovese: un vino che racconta la forza della terra di Montalcino con eleganza e autenticità.





SCOPRI DI PIÙ



PARCELLA B

8,5<sub>HA</sub>

195<sub>FILARI</sub>

ALTITUDINE MIN

229

METRI S.L.M.

COORDINATE

42°59'41"N

11°24'44"E

ALTITUDINE MAX

255

METRI S.L.M.

PARCELLA A

10,3<sub>HA</sub>

230<sub>FILARI</sub>

## I SUOLI

Il Poggio all'Oro è stato il primo vigneto impiantato da Banfi sul sito di una vigna preesistente, frutto di una selezione delle migliori barbatelle di Sangiovese presenti sul territorio montalcinese.

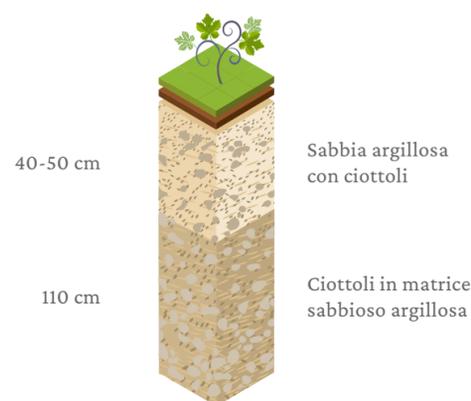
Un vigneto che racconta una storia di precisione e rispetto: coltivato con forme di allevamento ad **alberello** e **cordone speronato**, conta **5.100 ceppi per ettaro** ed è stato impiantato nel **1979**, unendo la forza della gioventù all'equilibrio della maturità.

Dal punto di vista geologico il vigneto Poggio all'Oro è caratterizzato da un'interessante **eterogeneità di suoli** riconducibili a 4 principali sottozone pedoclimatiche.

In questo terroir unico regala uve di Sangiovese capaci di esprimere potenza, eleganza e longevità.

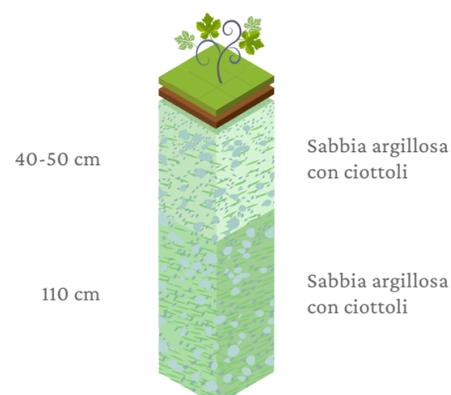
### Suolo 1

Presenta una tessitura franco argillosa, con un contenuto medio di sabbia, argilla e limo; lo scheletro è abbondante.



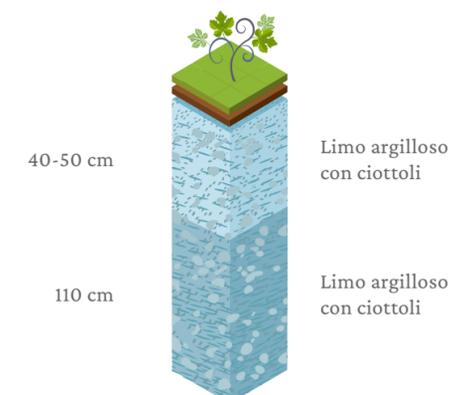
### Suolo 2

Presenta una tessitura franco argillosa, con un contenuto medio di sabbia, argilla e limo; lo scheletro è frequente, di colore scuro.



### Suolo 3

Presenta una tessitura franco argillosa, con un contenuto in argilla e limo più alto che negli altri suoli; lo scheletro è frequente ma in quantità minori.



### Suolo 4

Presenta una tessitura franco argilloso sabbiosa, con un contenuto più alto in sabbia rispetto al limo e all'argilla; lo scheletro di colore più scuro degli altri è frequente.

