

LAGERLA®





BIRBA IGT 2016

SCHEDA TECNICA

Annata	2016
Giacitura Vigneti	Collina:270-320 metri
Varietà di vitigno	Sangiovese – Biotipo Brunello
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	25 anni
Cure Colturali	Tradizionali
Modalità di raccolta	Manuale delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice degli acini. Criomacerazione prefermentativa. Controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni
Affinamento e maturazione	Dai 10ai 14 mesi in barriques di rovere francese Allier-Vosge 1/3 nuove, tostatura media
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcool	14,00 %
Sosta in bottiglia	7 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Produzione media annua	7.000 bt da 0,75lt
Longevità	Oltre i 10 anni
Tipo di Bottiglia	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt



ESAME ORGANOLETTICO

	Colore	Rosso rubino molto intenso
	Profumo	Leggermente fruttato con note di vaniglia e fragola
	Sapore	Asciutto, armonico, rotondo e vellutato
	Abbinamento gastronomico	Arrosti e grigliate di carni rosse