

LAGERLA®

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021

Prima annata prodotta	1976
Giacitura Vigneti	Vigneti in collina, Nord-Est e Sud-Est, 270-320m s.l.m.
Varietà di vitigno	Sangiovese grosso - Biotipo Brunello
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	30 anni
Coltivazione	Sostenibile con lotta integrata
Modalità di raccolta	Raccolta manuale delle uve in cassette di 15 Kg, selezione prima dei grappoli e poi degli acini su doppio tavolo di cernita
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio
Affinamento e maturazione	Almeno 36 mesi in botte grande di Rovere di Slavonia con 2 travasi l'anno
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcolico	14,00 %
Sosta in bottiglia	Almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Longevità	Oltre 20 anni

Colore	Rosso rubino intenso con sfumature granato
Aromi	Si apre con una freschezza mentolata, in cui erbe aromatiche si intrecciano a un soffio di pepe bianco, cacao e fragoline selvatiche
Gusto	Lineare, strutturato e ricco di finezza, il palato offre succose note di ciliegia rossa, fragolina di bosco, anice stellato e timo pestato, sostenute da tannini compatti e finemente granati. La struttura imponente si rivela nel finale, dove sfumature di cioccolato fondente si intrecciano ad arancia speziata e chiodo di garofano

