

# LAGERLA®

## BRUNELLO DI MONTALCINO LA PIEVE DOCG 2021

---

<b>Prima annata prodotta</b>	2017
<b>Giacitura Vigneti</b>	Singola vigna in collina, Sud-Est, 350 metri s.l.m.
<b>Varietà di vitigno</b>	Sangiovese grosso - Biotipo Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Coltivazione</b>	Sostenibile con lotta integrata
<b>Modalità di raccolta</b>	Raccolta manuale delle uve in cassette di 15 Kg, selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio
<b>Affinamento e maturazione</b>	Almeno 36 mesi in botte grande di Rovere di Slavonia con 2 travasi l'anno
<b>Imbottigliamento</b>	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
<b>Tenore alcolico</b>	14,50 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	Almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Bottiglie prodotte</b>	Circa 6.000 bottiglie
<b>Longevità</b>	Oltre 20 anni

---

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso tendente al granato
<b>Aromi</b>	Si apre come un presagio nella notte: un soffio etereo di violette ed eucalipto, spezie scure, cuoio appena nato e antico cedro. Affiorano frutti di bosco velati, mentre pepe nero e liquirizia emergono in silenzio, suggerendo un enigma ancora irrisolto
<b>Gusto</b>	Mostrando eleganza, intensità e una pacata compostezza, il palato si dispiega in delicate sfumature di lampone selvatico e ciliegia matura, sfiorate da anice stellato e da un fresco soffio mentolato. Tannini setosi e fittamente intrecciati scorrono sottotraccia, accompagnando i sapori con misurata grazia

