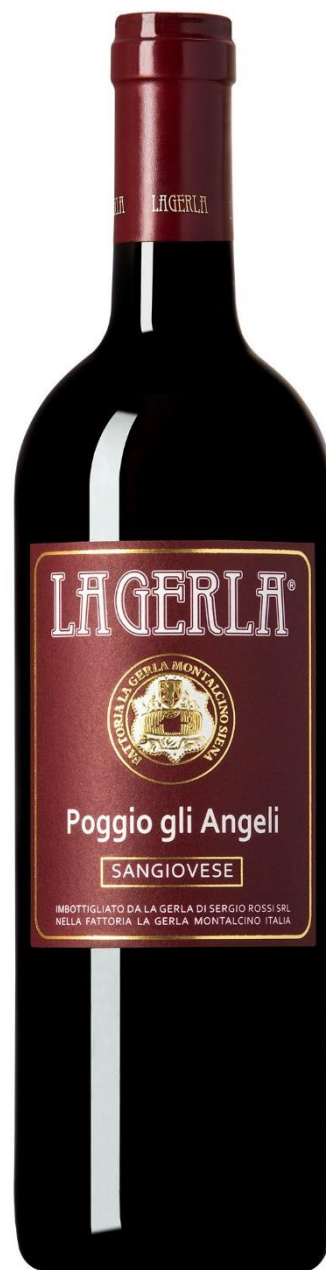


# LAGERLA®





POGGIO GLI ANGELI IGT 2018

## SCHEMA TECNICA

<b>Annata</b>	2018
<b>Giacitura Vigneti</b>	Collina:270-320 metri
<b>Varietà di vitigno</b>	Sangiovese
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Cure Colturali</b>	Tradizionali
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice degli acini. Criomacerazione prefermentativa. Controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni
<b>Affinamento e maturazione</b>	4 mesi in botti di Rovere di varie capacità
<b>Imbottigliamento</b>	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
<b>Tenore alcool</b>	13,50 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Produzione media annua</b>	20.000 bt da 0,75lt
<b>Longevità</b>	2 anni
<b>Tipo di Bottiglia</b>	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt



## ESAME ORGANOLETTICO

	<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
	<b>Profumo</b>	Fine, fragrante, con note di ciliegia e frutti di bosco
	<b>Sapore</b>	Armonico vellutato ricco di ciliegia e frutti di bosco
	<b>Abbinamento gastronomico</b>	Salumi, pasta, arrostiti, grigliate di carni rosse e di maiale