

LAGERLA®

POGGIO GLI ANGELI IGT 2023

Prima annata prodotta	2014
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	15 anni
Cure Colturali	Tradizionali con lotta integrata
Modalità di raccolta	Raccolta manuale delle uve in cassette di 15 Kg, selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio
Affinamento e maturazione	4 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di varie capacità
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcolico	13,5 %
Sosta in bottiglia	2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Longevità	3/5 anni

Colore	Rosso rubino intenso
Aromi	Profumo intenso di mora, lampone e violetta
Gusto	Intenso di frutta rossa fresca e sentori di violetta. Vibrante la freschezza

