

LAGERLA®





BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA GLI ANGELI DOCG 2013

SCHEMA TECNICA

Annata	2013
Giacitura Vigneti	Collina:270-320 metri
Varietà di vitigno	Sangiovese - Biotipo Brunello
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	50 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 36 ai 48 mesi in botti di Rovere di varie capacità con 2 travasi l'anno
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcool	14,50 %
Sosta in bottiglia	Almeno 12 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Produzione media annua	5.300 bt da 0,75lt
Longevità	Oltre 20 anni
Tipo di Bottiglia	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt, Doppio Magnum da 3 lt



ESAME ORGANOLETTICO

	Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
	Profumo	Etereo, accompagnato da note di viola mammola e giaggiolo, permeato da sentori speziati di cannella, tabacco e cuoio lavorato
	Sapore	Morbido, caldo e vellutato, armonico, ricco di frutto e di lunga permanenza in bocca
	Abbinamento gastronomico	Carni rosse, cacciagione o formaggi stagionati. Modalità di servizio: tenere la bottiglia in posizione verticale e a temperatura ambiente per almeno 24 ore, stapparla un'ora prima e servirlo decantato in caraffa