

LAGERLA®





BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA GLI ANGELI DOCG 2015

SCHEDE TECNICHE

Annata	2015
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	8560 bott da 0,75lt, 500 Magnum, 40 Doppi Magnum, 20 Mathusalem, 10 Salmanazar
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