

LAGERLA®





Rosso DI MONTALCINO DOC 2019

SCHEMA TECNICA

| | |
|----------------------------------|--|
| Annata | 2019 |
| Giacitura Vigneti | Collina:270-320 metri |
| Varietà di vitigno | Sangiovese - Biotipo Brunello |
| Forma di allevamento | Cordone speronato |
| Età media delle viti | 15 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 10 ai 12 mesi in botti di Rovere di varie capacità con 2 travasi l'anno |
| Imbottigliamento | A caduta con compensazione in atmosfera di azoto |
| Tenore alcool | 14,00 % |
| Sosta in bottiglia | Almeno 2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate |
| Produzione media annua | 25.000 bt da 0,75lt |
| Longevità | Oltre 20 anni |
| Tipo di Bottiglia | Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt |



ESAME ORGANOLETTICO

| | | |
|---|---------------------------------|--|
|  | Colore | Rosso rubino intenso tendente al granato |
|  | Profumo | Complesso ed intenso, sentori di viola e frutti di bosco come lamponi, more ma anche ciliegia e fico |
|  | Sapore | Equilibrato, Elegante, Fine, tannini vellutati, speziato e persistente, adatto al medio invecchiamento |
|  | Abbinamento gastronomico | Pasta, arrostiti, carni grigliate |