

LAGERLA®

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024

Prima annata prodotta	1976
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	20 anni
Coltivazione	Sostenibile 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	Da 10 a 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di varie capacità, con 2 travasi l'anno
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcolico	14,00 %
Sosta in bottiglia	Almeno 2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Longevità	Oltre 5 anni

Colore	Rosso rubino intenso
Aromi	Profumo intenso e avvolgente, dove delicate note di violetta si fondono con sentori di lampone e ciliegia, creando un bouquet vivace e armonioso
Gusto	Al gusto si presenta fresco e ben bilanciato, con un ingresso scorrevole che rivela subito la vivacità delle sue componenti fruttate. Le note di mirtillo e ribes si distendono con eleganza lungo il palato, persistendo a lungo e offrendo una piacevole sensazione di succosità. Con l'evolversi del sorso emergono gradualmente raffinate sfumature speziate, delicate ma incisive, che donano profondità e completano il profilo gustativo con un finale armonioso e appagante

