

# LAGERLA®

## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA GLI ANGELI DOCG 2019

---

<b>Prima annata prodotta</b>	1991
<b>Giacitura Vigneti</b>	Singola vigna in collina, Nord-est, 320m s.l.m.
<b>Varietà di vitigno</b>	Sangiovese grosso - Biotipo Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	55 anni
<b>Cure Colturali</b>	Tradizionali con lotta integrata
<b>Modalità di raccolta</b>	Raccolta manuale delle uve in cassette di 15 Kg, selezione prima dei grappoli e poi degli acini su doppio tavolo di cernita
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio
<b>Affinamento e maturazione</b>	Almeno 48 mesi in botte grande di Rovere di Slavonia, con 2 travasi l'anno
<b>Imbottigliamento</b>	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
<b>Tenore alcolico</b>	14,50 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	Minimo 12 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Bottiglie prodotte</b>	8.100
<b>Longevità</b>	Oltre 20 anni

---

<b>Colore</b>	Rosso granato con lievi sfumature aranciate
<b>Aromi</b>	Vino etereo, complesso ed armonico. Spiccano le note di viola mammola e giaggiolo, con sentori dolci di cannella, liquirizia e chiodi di garofano. Sul finale fini ed eleganti note di tabacco e cuoio lavorato.
<b>Gusto</b>	Morbido e caldo, con tannini vellutati. La struttura è avvolgente ed estremamente delicata. Piccoli frutti rossi, viola e rosa canina aprono il bouquet e lasciano spazio poi al pepe nero, alle erbe aromatiche essiccate e alla pelle lavorata. Grande equilibrio e persistenza lo caratterizzano.

