

# LAGERLA®

## Rosso DI MONTALCINO DOC 2022

### SCHEMA TECNICA

<b>Annata</b>	2022
<b>Giacitura Vigneti</b>	Collina:270-320 metri
<b>Varietà di vitigno</b>	Sangiovese - Biotipo Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Cure Colturali</b>	Tradizionali
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice degli acini. Criomacerazione prefermentativa. Controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni
<b>Affinamento e maturazione</b>	Dai 10 ai 12 mesi in botti di Rovere di varie capacità con 2 travasi l'anno
<b>Imbottigliamento</b>	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
<b>Tenore alcool</b>	14,00 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	Almeno 2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Produzione media annua</b>	25.000 bt da 0,75lt
<b>Longevità</b>	Oltre 20 anni
<b>Tipo di Bottiglia</b>	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt



### ESAME ORGANOLETTICO

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