



Nato nel 1988 da un esperimento del signor “Birba” Sergio Rossi che decide di provare ad invecchiare in barrique il Brunello, il risultato è un vino decisamente affascinante piacevolissimo e robusto allo stesso tempo e dal vincente rapporto qualità-prezzo.

L'AGERLA

BIRBA
TOSCANA ROSSO IGT



L'AGERLA

BIRBA
TOSCANA ROSSO IGT





Classificazione	Rosso Toscano IGT
Annata	2018
Collocazione vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	Sangiovese Grosso 100%
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	25 anni
Cure Colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su banco di cernita.
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile.
Tenore alcool	14,00%
Acidità totale	5.55
Estratto secco totale	29.00
Polifenoli	2800
Invecchiamento	10 mesi in barriques di rovere francese Allier-Vosge 1/3 nuove media tostatura.
Affinamento	in bottiglia 7 mesi prima dell'immissione in commercio
Produzione media annua	7.000 bottiglie da 0,75 lt
Durata prevista	10 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rubino molto intenso
Sapore	Asciutto armonico rotondo vellutato
Profumo	Fruttato fine etereo; vaniglia e fragola
Abbinamento gastronomico	Arrosti e grigliate di carni rosse. Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente per 24 ore, servirlo dopo averlo decantato in caraffa.