



*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





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