

# LAGERLA®





## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019

### SCHEMA TECNICA

<b>Annata</b>	2019
<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>	25 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 24 ai 36 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>	14,50 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	Almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Produzione media annua</b>	40.000 bott da 0,75lt, 480 Magnum, 50 Doppi Magnum, 20 Mathusalem
<b>Longevità</b>	Oltre 20 anni
<b>Tipo di Bottiglia</b>	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt, Doppio Magnum da 3 lt e Mathusalem da 6 lt



### ESAME ORGANOLETTICO

	<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso tendente al granato
	<b>Profumo</b>	Etereo, accompagnato da un bouquet che è come un'emulsione di salsa di lamponi e caramelle alla viola più tè nero, arancia rossa e chiodi di garofano
	<b>Sapore</b>	Morbido, caldo e vellutato, armonico, ricco di frutto e di lunga permanenza in bocca
	<b>Abbinamento gastronomico</b>	Carni rosse, cacciagione o formaggi stagionati. Modalità di servizio: tenere la bottiglia in posizione verticale e a temperatura ambiente per almeno 24 ore, stapparla un'ora prima e servirlo decantato in caraffa