

LAGERLA®

BRUNELLO DI MONTALCINO LA PIEVE 2019

SCHEMA TECNICA

Annata	2019
Giacitura Vigneti	Collina: 350 metri
Varietà di vitigno	Sangiovese - Biotipo Brunello
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	20 anni
Cure Colturali	Tradizionali
Modalità di raccolta	Manuale delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Diraspatura dei grappoli e pigiatura soffice degli acini. Criomacerazione prefermentativa. Controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni
Affinamento e maturazione	Almeno 36 mesi in botti grandi di Rovere di varie capacità con 2 travasi l'anno
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcool	14,50 %
Sosta in bottiglia	Almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Produzione media annua	6250 bottiglie da 0,75lt e 150 Magnum
Longevità	Oltre 20 anni
Tipo di Bottiglia	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt,



ESAME ORGANOLETTICO

	Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
	Profumo	Etereo con profumi di ciliegia, prugna, noce moscata e cannella. Colpisce la complessità che sul finale si caratterizza per le note di cuoio lavorato e di balsamico
	Sapore	Al palato è denso e persistente, poi d'un tratto morbido e setoso ma sempre potente. Le note di bacche rosse e nere mature penetrano in profondità e sono sostenute da nucleo di acidità vibrante. Minerali salini, liquirizia e more indugiano incredibilmente a lungo sotto una leggera fragranza di fiori di viola. Eleganza e finezza sono le peculiarità di questo vino
	Abbinamento gastronomico	Carni rosse, cacciagione o formaggi stagionati. Modalità di servizio: stappare almeno un'ora prima e servirlo decantato in caraffa

LA GERLA di Sergio Rossi s.r.l. - Pod. Colombaio, 5 – 53024 Montalcino (SI) Italy
T:0577/848599 – email: info@lagerla.it – www.lagerla.it