

# LAGERLA®

## BIRBA IGT 2022

---

<b>Prima annata prodotta</b>	1988
<b>Giacitura vigneti</b>	Vigneti in collina, Nord-est e Sud-Est, 270-320m s.l.m.
<b>Varietà di vitigno</b>	Sangiovese grosso - Biotipo Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Cure colturali</b>	Tradizionali con lotta integrata
<b>Modalità di raccolta</b>	Raccolta manuale delle uve in cassette di 15 Kg, selezione prima dei grappoli e poi degli acini su doppio tavolo di cernita
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio
<b>Affinamento e maturazione</b>	Da 8 a 12 mesi in barriques di rovere Francese Allier-Vosge, tostatura media
<b>Imbottigliamento</b>	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
<b>Tenore alcolico</b>	14,50 %
<b>Sosta in bottiglia</b>	Minimo 7 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
<b>Bottiglie prodotte</b>	Circa 7.000
<b>Longevità</b>	Oltre 10 anni

---

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Aromi</b>	Estremamente fine ed elegante al naso. Emergono note di ciliegia, liquirizia e cannella susseguite da sfumature di confettura di amarena e frutta candita
<b>Gusto</b>	Al gusto è intenso e profondo, di grande struttura e complessità. I tannini sono morbidi e ben integrati, spicca la frutta rossa matura, amarene e ciliegie sotto spirito, seguite da delicate note di caffè, liquirizia e spezie dolci. Di grande eleganza, risulta estremamente equilibrato ed armonico

