

LAGERLA®





POGGIO GLI ANGELI IGT 2022

SCHEMA TECNICA

Annata	2022
Giacitura Vigneti	Collina:270-320 metri
Varietà di vitigno	Sangiovese
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	15 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	4 mesi in botti di Rovere di varie capacità
Imbottigliamento	A caduta con compensazione in atmosfera di azoto
Tenore alcool	14,00 %
Sosta in bottiglia	2 mesi prima dell'immissione in commercio, in ambienti a temperatura ed umidità controllate
Produzione media annua	20.000 bt da 0,75lt
Longevità	2 anni
Tipo di Bottiglia	Bordolese da 0,75lt, Magnum da 1,500 lt



ESAME ORGANOLETTICO

	Colore	Rosso rubino intenso
	Profumo	Fine, fragrante, con note di ciliegia e frutti di bosco
	Sapore	Armonico vellutato ricco di ciliegia e frutti di bosco
	Abbinamento gastronomico	Salumi, pasta, arrostiti, grigliate di carni rosse e di maiale