



Azienda Agricola Il Monticello  
Via Groppolo 7  
19038 Sarzana (SP) | Italy  
0187 62 14 32  
www.ilmonticello.it  
infovini@ilmonticello.it  
FB - ilmonticellosarzana

<b>Annata</b>	2013
<b>Nome</b>	Rupestro
<b>Categoria</b>	Vino Rosso
<b>Denominazione</b>	DOC - Colli di Luni Rosso
<b>Vitigno</b>	60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo.
<b>Zona di Produzione</b>	Colli Di Luni
<b>Vigneti</b>	A Groppolo, sopra Sarzana in eccellenti posizioni di collina esposte a Sud all'altitudine di 100 - 120 mt, terreni costituiti da argille limo-sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche.
<b>Età delle viti</b>	25 - 45 anni
<b>Vendemmia</b>	10 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
<b>Resa / ettaro</b>	80 HI per ettaro.
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 150 ore con frequenti rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti.
<b>Prima annata di produzione</b>	1984
<b>Responsabile di produzione</b>	Enologo Nicola Tucci
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	7.876
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud 100 - 120 m slm
<b>Materiale delle vasche di fermentazione</b>	Inox ANSI 316
<b>Temperatura di fermentazione</b>	24° C per 15 gg
<b>Imbottigliamento</b>	Metà Febbraio
<b>Alcool</b>	12,5% vol
<b>Acidità</b>	5.6 g/l
<b>Estratto secco</b>	33.7 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	7 - 10 anni
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16-18° se giovane; da decantare se invecchiato
<b>Accostamenti</b>	Dalla carne bianca a quella rosa fino, abbassando un po' le temperature a pesci grassi.