



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>	Serasuolo
<b>Categoria</b>	Vino Rosato
<b>Denominazione</b>	IGT - Liguria di Levante
<b>Vitigno</b>	100% Ciliegiole
<b>Zona di Produzione</b>	Piana dei Colli di Luni
<b>Vigneti</b>	Terreni costituiti da sabbie e medio scheletro, microclima senza forti escursioni termiche.
<b>Età delle viti</b>	20 anni
<b>Vendemmia</b>	10 Settembre, uve selezionate.
<b>Resa / ettaro</b>	80 HI per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 12 ore, lunga permanenza sui lieviti.
<b>Prima annata di produzione</b>	2008
<b>Responsabile di produzione</b>	Enologo Nicola Tucci
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	6.280
<b>Esposizione e altimetria</b>	0 m slm
<b>Materiale delle vasche di fermentazione</b>	Inox ANSI 316
<b>Temperatura di fermentazione</b>	13° C per 10 gg
<b>Imbottigliamento</b>	Metà Febbraio
<b>Alcool</b>	12,5% vol
<b>Acidità</b>	6.2 g/l
<b>Estratto secco</b>	20.2 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	2 anni
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16°C - 18°C se giovane; da decantare se invecchiato.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo come aperitivo con pizza e crudité.