



Vermentino Groppolo

Penetrante olfatto di fiori bianchi, pera williams, agrumi maturi timo e basilico. Gradevolissimo equilibrio gustativo improntato su una buona avvolgenza e su un ottimo connubio fresco-acido.

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

Annata	2014
Nome	Groppolo
Categoria	Vino Bianco
Denominazione	DOC - Colli di Luni
Vitigno	100% Vermentino
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	A Groppolo, sopra Sarzana, ed a Paterno sopra a Sarzanello in eccellenti posizioni di collina (sud-sud/ovest) in terreni costituiti da argille limo - sabbiose e ricche di scheletro, microclima senza forti escursioni termiche.
Età delle viti	5 - 30 anni
Vendemmia	16 Settembre, uve selezionate
Resa / ettaro	80 ql per ettaro
Vinificazione	Uve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione controllata a 13/18 °C, lunga permanenza sui lieviti.
Prima annata di produzione	1984
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	55.700 renane 0.75 l, 7000 bordolesi 0.375 l e 150 magnum 1.5 l.
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	13- 18 °C per 10/20 gg
Imbottigliamento	Fine febbraio
Alcool	12,5% vol
Acidità	6.0 g/
Estratto secco	22 g/l
Tenuta all'invecchiamento	22 g/l
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 10°C - 12°C
Accostamenti	Carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo