



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	Rupestro
Categoria	Vino Rosso
Denominazione	DOC - Colli di Luni Rosso
Vitigno	60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo.
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	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.
Età delle viti	25 - 45 anni
Vendemmia	16 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
Resa / ettaro	80 Ql per ettaro.
Vinificazione	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 150 ore con frequenti rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti.
Prima annata di produzione	1984
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	6500 bordolesi 0,75 l, 1700 bordolesi 0.375 l
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	24° C per 15 gg
Imbottigliamento	Fine Febbraio
Alcool	12% vol
Acidità	6,4 g/l
Estratto secco	32,4 g/l
Tenuta all'invecchiamento	7 - 10 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16-18° se giovane; da decantare se invecchiato
Accostamenti	Dalla carne bianca a quella rosa fino, abbassando un po' le temperature a pesci grassi.