



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>                                  | 2015  |
| <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>                               | 16 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate  |
| <b>Resa / ettaro</b>                           | 80 Ql 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>            | 6500 bordolesi 0,75 l, 1700 bordolesi 0.375 l   |
| <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>                        | Fine Febbraio   |
| <b>Alcool</b>                                  | 12,5% vol   |
| <b>Acidità</b>                                 | 5,30 g/l  |
| <b>Estratto secco</b>                          | 33g/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.   |