



Poggio dei Magni

Rouge rubis compact assez consistant. Nez épiced, sur un fond de confiture de prune; baies de genévrier, encre et poudre de café. En bouche, sa douceur enveloppe le palais, il est doté d'un excellent bagage calorique qui s'épouse parfaitement, c'est un vin tannique lorsqu'il est bien lisse. En Barriques d'Alie pendant 18 mois.

Azienda Agricola Il Monticello
Via Groppolo 7
19038 Sarzana (SP) | Italy
0187 62 14 32
www.ilmonticello.it
infovini@ilmonticello.it
FB - [ilmonticellosarzana](https://www.facebook.com/ilmonticellosarzana)

Annee	2016
Nom	Poggio dei Magni
Categorie	Vin Rouge
Denomination	DOC (AOC) - Colli di Luni Rosso Riserva
Cépage	Sangiovese, Pollera Nera et en partie de Massaretta
Zone de production	Colli Di Luni
Vignoble	A Groppolo, au-dessus de Sarzana sur des collines extrêmement bien situées, exposées au Sud à une altitude de 100-120m, sur des terrains constitués d'argile limon-sableuse, profitant d'un microclimat sans forte amplitude thermique.
Age des vignes	20 - 30 ans
Vendanges	10 septembr eau 1er Octobre, raisin sélectionné
Rendement / hectare	80 q par hectare
Vinification	Raisin pressé et égrappage, fermentation avec macération des pellicules durant 200 heures avec defréquents remontages, levains sur longue période.
Première année de production	1999
Responsable de production	œnologue Nicola Tucci
Nombre de bouteilles produites	6.280 Bordelaise 0.75 l
Exposition et altimétrie	Sud 100 - 120 m slm
Matériel des cuves de fermentation	Inox ANSI 316
Température de fermentation	24° C sur 15 jours
Mise en bouteille	Octobre
Alcool	13,5% vol
Acidité	6 g/l
Extrait sec	35 g/l
Durée de vieillissement	Plus de 10 ans
Température et dégustation	Déboucher la bouteille au moment de l'utilisation à une température de 16°C - 20° s'il est jeune; faire décanter si vieilli
Accompagnements	Viande rouge et gibier