



## Poggio dei Magni

Rubino compatto assai consistente. Naso speziato, su un fondo di confettura di prugne, bacche di ginepro, inchiostro e polvere di caffè. In bocca le morbidezze avvolgono il palato, dotato di ottimo bagaglio calorico che ben si sposa con un evidente quanto ben levigato tannino. In barriques di Allier per 18 mesi.

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

<b>Annata</b>	2016
<b>Nome</b>	Poggio dei Magni
<b>Categoria</b>	Vino Rosso
<b>Denominazione</b>	DOC - Colli di Luni Rosso Riserva
<b>Vitigno</b>	Sangiovese, Pollera Nera e una piccola parte di Massaretta
<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>	20 - 30 anni
<b>Vendemmia</b>	10 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
<b>Resa / ettaro</b>	80 q per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 200 ore con frequentissimi rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti
<b>Prima annata di produzione</b>	1999
<b>Responsabile di produzione</b>	Enologo Nicola Tucci
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	6.280 bordolesi 0.75 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>	A Ottobre
<b>Alcool</b>	13.5% vol
<b>Acidità</b>	6 g/l
<b>Estratto secco</b>	35 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	più di 10 anni
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16 - 20° se giovane; da decantare se invecchiato
<b>Accostamenti</b>	Carni rosse e cacciagione