



## Poggio Paterno

Jaune paille intense avec cristaux dorés. Parfum d'agrumes et tropicaux avec un rappel de fleurs champêtres, calament et un léger goût sucré épicé. La mise en bouche est puissante, d'une générosité finement équilibrée par une longue veine sapide légèrement amère sur la fin. Cryo macération puis acier et petit bois.

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>Annee</b>	2017
<b>Nom</b>	Poggio Paterno
<b>Categorie</b>	Vin Blanc
<b>Denomination</b>	DOC - Colli di Luni
<b>Cépage</b>	100% Vermentino
<b>Zone de production</b>	Colli Di Luni
<b>Vignoble</b>	A Groppolo, au-dessus de Sarzanello sur des collines extrêmement bien situées, exposées au Sud à une altitude de 100-120m, sur des terrains constitués d'argile limoneuse, profitant d'un microclimat sans forte amplitude thermique.
<b>Age des vignes</b>	30 ans
<b>Vendanges</b>	15 Septembre, raisins sélectionnés
<b>Rendement / hectare</b>	60 q par hectare
<b>Vinification</b>	Raisins pressés, moût en contact pendant 2 heures avec les pellicules, pressurage moelleux, décantation naturelle à froid, fermentation en barriques avec battonage, utilisation longue de levain, fermentation malolactique.
<b>Première année de production</b>	1997
<b>Responsable de production</b>	Œnologue Nicola Tucci
<b>Nombre de bouteilles produites</b>	2.000 Bordelaise 0.75 l. e 15 magnum 1.5 l.
<b>Exposition et altimétrie</b>	Sud 100 - 120 m slm
<b>Matériel des cuves de fermentation</b>	Inox ANSI 316, barriques Boute.
<b>Température de fermentation</b>	18 - 20 °C pour 20 jours naturel
<b>Mise en bouteille</b>	Fin février
<b>Alcool</b>	13% vol
<b>Acidité</b>	5,7 g/l
<b>Extrait sec</b>	22 g/l
<b>Durée de vieillissement</b>	10 anni
<b>Température et dégustation</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 13°C - 15°C
<b>Accompagnements</b>	Poissons crus, crustacés, viande blanche