



Poggio Paterno

Intenso giallo paglierino con cristalli dorati. Olfatto agrumato e tropicale con richiami di fiori di campo mentuccia e dolci accenni speziati. Il sorso è potente di lunga generosità finemente equilibrato da una lunga vena sapida vagamente amaricante sul finale. Crioscerazione, poi acciaio e legno piccolo.

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)

Annata	2017
Nome	Poggio Paterno
Categoria	Vino Bianco
Denominazione	DOC - Colli di Luni
Vitigno	100% Vermentino
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	A Paterno, sopra Sarzanello, in eccellenti posizioni di collina in terreni costituiti da argille limo - sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche
Età delle viti	30 anni
Vendemmia	Metà Settembre, uve selezionate
Resa / ettaro	60 q per ettaro
Vinificazione	Uve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione in barriques con battonage, lunga permanenza sui lieviti, fermentazione malolattica
Prima annata di produzione	1997
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	2.000 Bordolesi spalla alta 0.75 l. e 15 magnum 1.5 l
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316, barriques
Temperatura di fermentazione	18 - 20 °C per 20 gg naturale
Imbottigliamento	Fine Febbraio
Alcool	13% vol
Acidità	5.7 g/l
Estratto secco	22 g/l
Tenuta all'invecchiamento	10 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 13°C - 15°C
Accostamenti	Pesce crudo e crostacei, carni bianche