



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
infovini@ilmonticello.it
FB - [ilmonticellosarzana](https://www.facebook.com/ilmonticellosarzana)

Annata	2017
Nome	Poggio dei Magni
Categoria	Vino Rosso
Denominazione	DOC - Colli di Luni Rosso Riserva
Vitigno	Sangiovese, Pollera Nera e una piccola parte di Massaretta
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	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
Età delle viti	20 - 30 anni
Vendemmia	10 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
Resa / ettaro	80 q per ettaro
Vinificazione	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 200 ore con frequentissimi rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti
Prima annata di produzione	1999
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	6.280 bordolesi 0.75 l
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	24° C per 15 gg
Imbottigliamento	A Ottobre
Alcool	13.5% vol
Acidità	6 g/l
Estratto secco	35 g/l
Tenuta all'invecchiamento	più di 10 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16 - 20° se giovane; da decantare se invecchiato
Accostamenti	Carni rosse e cacciagione