



Groppolo

Parfum pénétrant de fleurs blanches, de poire williams, agrumes murs, thym et basilic. Agréable équilibre gustatif basé sur un bon enveloppement et sur une parfaite alliance de fraîcheur acidulée.

Azienda Agricola Il Monticello
Via Groppolo 7
19038 Sarzana (SP) | Italy
0187 62 14 32
www.ilmonticello.it
infovini@ilmonticello.it
FB - ilmonticellosarzana

Annee	2018
Nom	Groppolo
Categorie	Vin Blanc
Denomination	DOC (AOC) - Colli di Luni
Cépage	100% Vermentino
Zone de production	Colli Di Luni
Vignoble	A Groppolo, au-dessus de Sarzana, et à Paterno au-dessus de Sarzanello sur des collines extrêmement bien situées(sud-sud/ouest) sur des terrains constitués d'argile limon-sableux et riches de squelettes, micro climat sans forte amplitude thermique
Age des vignes	5 - 30 ans
Vendanges	1 septembre, raisins sélectionnés
Rendement / hectare	80 q par hectare
Vinification	Raisin pressé, mout en contact avec les pellicules pendant 2 heures, pressurage moelleux, décantation naturelle à froid, fermentation contrôlée à 13/18 °C, longue utilisation des levains
Première année de production	1984
Responsable de production	Œnologue Nicola Tucci
Nombre de bouteilles produites	65.700 renane 0.75 l, 10.000 Bordelaise 0.375 l e 150 magnum 1.5 l
Exposition et altimétrie	Sud 100 - 120 m slm
Matériel des cuves de fermentation	Inox ANSI 316
Température de fermentation	13- 18 °C sur 10/20 j
Mise en bouteille	Début février
Alcool	12.5% vol
Acidité	6.0 g/l
Extrait sec	19 g/l
Durée de vieillissement	5 ans
Température et dégustation	Ouvrir la bouteille au moment de la dégustation à une température de 10 °C -12 °C
Accompagnements	Viandes blanches et poissons, parfait à l'apéritif