



Rupestro

Rubis aux reflets pourpres. Perceptions olfactives parfumées de prunes et framboises sauvages, puis de mûres et de glycines. Gorgée d'une rondeur suprême, en bouche sa rondeur est captivante, vin tannique pouvant créer une dépendance.

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	Rupestro
Categorie	Vin Rouge
Denomination	DOC (AOP) - Colli di Luni Rosso
Cépage	60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo.
Zone de production	Colli Di Luni
Vignoble	A Groppolo, au-dessus de Sarzana sur des collines extrêmement bien exposées sud, sur des terrains constitués d'argile limon-sableuse, profitant d'un microclimat sans forte amplitude.
Age des vignes	25 - 45 anni
Vendanges	10 Septembre au 1er Octobre, raisins sélectionnés
Rendement / hectare	80 q par hectare
Vinification	Raisin pressé et égrappage, fermentation avec macération sur les pellicules pendant 150 heures, avec des remontages fréquents, temps de préparation élevé des levains.
Première année de production	1984
Responsable de production	Œnologue Nicola Tucci
Nombre de bouteilles produites	9000 Bordelaise 0.75 l, 1.700 Bordelaise 0.375 l
Exposition et altimétrie	Sud 100 - 120 m slm
Matériel des cuves de fermentation	Inox ANSI 316
Température de fermentation	24° C sur 15 jours
Mise en bouteille	Fin février
Alcool	12,5% vol
Acidité	5,40 g/l
Extrait sec	29 g/l
Durée de vieillissement	7 - 10 ans
Température et dégustation	Ouvrir la bouteille au moment de la dégustation à une température de 16°C - 18°C si elle est jeune; à décanter dans le cas contraire.
Accompagnements	Viandes blanches et rosées, poissons gras Rubis aux reflets pourpres.