



Serasuolo

Rose Cerasuolo. Rappels olfactifs de fruits printaniers comme la griotte et les fraises des bois, nuances de pétales de rose. Frais et agréable au palais, qui trouve un équilibre succulent entre ses composants.

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)

Annee	2018
Nom	Serasuolo
Categorie	Vin Rosé
Denomination	IGT (AOP) - Liguria di Levante
Cépage	100% Cilieggiolo
Zone de production	Plaine des Colli di Luni
Vignoble	Terrain constitué de sable et squelette moyen, microclimat sans forte amplitude thermique.
Age des vignes	20 ans
Vendanges	10 Septembre, raisins sélectionnés.
Rendement / hectare	80 q par hectare
Vinification	Raisin pressé et égrappage, fermentation avec macération avec les pellicules pendant 12 heures, temps de préparation élevé des levains.
Première année de production	2008
Responsable de production	œnologue Nicola Tucci
Nombre de bouteilles produites	8.000 Bordelaise 0.75 l, 650 Bordelaise 0.375 l
Exposition et altimétrie	0 m slm
Matériel des cuves de fermentation	Inox ANSI 316
Température de fermentation	13° C sur 10 jours
Mise en bouteille	Mi-février
Alcool	12,5% vol
Acidité	5,60 g/l
Extrait sec	21 g/l
Durée de vieillissement	2 ans
Température et dégustation	Ouvrir la bouteille au moment de la dégustation à une température de 16° C -18° C s'il est jeune; à décanter dans le cas contraire.
Accompagnements	Parfait en apéritif avec pizzas et crudités.