



Passito dei Neri

Couleur brillante de l'ambre qui dégage des parfums d'abricot et de figes sèches, de raisin sec, de miel de tilleul, et de camomille. Doux et enveloppant en bouche, également doté d'un agréable équilibre aux caractéristiques fraîches et savoureuses, légèrement amer au palais.

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	Passito dei Neri
Categorie	Vin de paille
Denomination	IGT (AOP) - Liguria di Levante
Cépage	Vermentino 80%, Albarola e Colombana 20%
Zone de production	Colli Di Luni
Vignoble	A Groppolo, au-dessus de Sarzana sur des collines extrêmement bien situées, sud/sud-ouest, sur des terrains constitués d'argile limon-sableuse, profitant d'un microclimat sans forte amplitude thermique.
Age des vignes	20 - 40 ans
Vendanges	20 Septembre, raisins sélectionnés.
Rendement / hectare	50 q par hectare
Vinification	Raisin suspendu pendant environ 2 mois ½, jusqu'à obtention d'une excellente maturité; Pressé, mout en contact pendant 2 heures avec les pellicules; pressurage moelleux, décantation naturelle à froid, fermentation contrôlée à 16-18°, longue fermentation des levains.
Première année de production	2007
Responsable de production	Œnologue Nicola Tucci
Nombre de bouteilles produites	1600 Bordolese 0.375 l
Exposition et altimétrie	Sud 100 - 120 m slm
Matériel des cuves de fermentation	Inox ANSI 316
Température de fermentation	14 - 16 °C sur 25/30 jours
Mise en bouteille	Début février
Alcool	13,5% vol
Acidité	6.2 g/l
Extrait sec	23/140 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	Fromages et gâteaux secs.