



## 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

<b>Annee</b>	2018
<b>Nom</b>	Passito dei Neri
<b>Categorie</b>	Vin de paille
<b>Denomination</b>	IGT (AOP) - Liguria di Levante
<b>Cépage</b>	Vermentino 80%, Albarola e Colombana 20%
<b>Zone de production</b>	Colli Di Luni
<b>Vignoble</b>	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.
<b>Age des vignes</b>	20 - 40 ans
<b>Vendanges</b>	20 Septembre, raisins sélectionnés.
<b>Rendement / hectare</b>	50 q par hectare
<b>Vinification</b>	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.
<b>Première année de production</b>	2007
<b>Responsable de production</b>	Œnologue Nicola Tucci
<b>Nombre de bouteilles produites</b>	1600 Bordolese 0.375 l
<b>Exposition et altimétrie</b>	Sud 100 - 120 m slm
<b>Matériel des cuves de fermentation</b>	Inox ANSI 316
<b>Température de fermentation</b>	14 - 16 °C sur 25/30 jours
<b>Mise en bouteille</b>	Début février
<b>Alcool</b>	13,5% vol
<b>Acidité</b>	6.2 g/l
<b>Extrait sec</b>	23/140 g/l
<b>Durée de vieillissement</b>	5 ans
<b>Température et dégustation</b>	Ouvrir la bouteille au moment de la dégustation à une température de 10°C - 12°C.
<b>Accompagnements</b>	Fromages et gâteaux secs.