



## Vermentino Groppolo

Penetrante olfatto di fiori bianchi, pera williams, agrumi maturi timo e basilico. Gradevolissimo equilibrio gustativo improntato su una buona avvolgenza e su un ottimo connubio fresco-acido.

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

<b>Annata</b>	2018
<b>Nome</b>	Groppolo
<b>Categoria</b>	Vino Bianco
<b>Denominazione</b>	100% Vermentino
<b>Vitigno</b>	100% Vermentino
<b>Zona di Produzione</b>	Colli Di Luni
<b>Vigneti</b>	A Groppolo, sopra Sarzana, ed a Paterno sopra a Sarzanello in eccellenti posizioni di collina (sud-sud/ovest) in terreni costituiti da argille limo - sabbiose e ricche di scheletro, microclima senza forti escursioni termiche.
<b>Età delle viti</b>	5 - 30 anni
<b>Vendemmia</b>	1 Settembre, uve selezionate
<b>Resa / ettaro</b>	80 q per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione controllata a 13/18 °C, lunga permanenza sui lieviti.
<b>Prima annata di produzione</b>	1984
<b>Responsabile di produzione</b>	Enologo Nicola Tucci
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	65.700 renane 0.75 l, 10.000 bordolesi 0.375 l e 150 magnum 1.5 l.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud 100 - 120 m slm
<b>Materiale delle vasche di fermentazione</b>	Inox ANSI 316
<b>Temperatura di fermentazione</b>	13- 18 °C per 10/20 gg
<b>Imbottigliamento</b>	Primi di febbraio
<b>Alcool</b>	12,5% vol
<b>Acidità</b>	6.0 g/l
<b>Estratto secco</b>	19 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	Carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 10°C - 12°C
<b>Accostamenti</b>	Carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo