



## Poggio Paterno

Intenso giallo paglierino con cristalli dorati. Olfatto agrumato e tropicale con richiami di fiori di campo mentuccia e dolci accenni speziati. Il sorso è potente di lunga generosità finemente equilibrato da una lunga vena sapida vagamente amaricante sul finale. Crioscerazione, poi acciaio e legno piccolo.

Azienda Agricola Il Monticello  
Via Groppolo 7  
19038 Sarzana (SP) | Italy  
0187 62 14 32  
[www.ilmonticello.it](http://www.ilmonticello.it)  
[infovini@ilmonticello.it](mailto:infovini@ilmonticello.it)  
FB - [ilmonticellosarzana](https://www.facebook.com/ilmonticellosarzana)

<b>Annata</b>	2018
<b>Nome</b>	Poggio Paterno
<b>Categoria</b>	Vino Bianco
<b>Denominazione</b>	DOC - Colli di Luni
<b>Vitigno</b>	100% Vermentino
<b>Zona di Produzione</b>	Colli Di Luni
<b>Vigneti</b>	A Paterno, sopra Sarzanello, in eccellenti posizioni di collina in terreni costituiti da argille limo - sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche
<b>Età delle viti</b>	30 anni
<b>Vendemmia</b>	Metà Settembre, uve selezionate
<b>Resa / ettaro</b>	60 q per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione in barriques con battonage, lunga permanenza sui lieviti, fermentazione malolattica
<b>Prima annata di produzione</b>	1997
<b>Responsabile di produzione</b>	Enologo Nicola Tucci
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	2.000 Bordolesi spalla alta 0.75 l. e 15 magnum 1.5 l
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud 100 - 120 m slm
<b>Materiale delle vasche di fermentazione</b>	Inox ANSI 316, barriques
<b>Temperatura di fermentazione</b>	18 - 20 °C per 20 gg naturale
<b>Imbottigliamento</b>	Fine Febbraio
<b>Alcool</b>	13% vol
<b>Acidità</b>	5.7 g/l
<b>Estratto secco</b>	22 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	10 anni
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 13°C - 15°C
<b>Accostamenti</b>	Pesce crudo e crostacei, carni bianche