



## Rupestro

Rubino con riflessi porpora. Fragrante trama olfattiva di susina e lampone, seguono mora di gelso e glicine. Sorso di accattivante rotondità con un tannino finemente levigato e beva fina che crea dipendenza. Acciaio.

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>	Rupestro
<b>Categoria</b>	Vino Rosso
<b>Denominazione</b>	IGT - Liguria di Levante
<b>Vitigno</b>	60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo
<b>Zona di Produzione</b>	Colli Di Luni
<b>Vigneti</b>	A Groppolo, sopra Sarzana in eccellenti posizioni di collina esposte a Sud all'altitudine di 100 - 120 mt, terreni costituiti da argille limo-sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche
<b>Età delle viti</b>	25 - 45 anni
<b>Vendemmia</b>	10 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
<b>Resa / ettaro</b>	80 q per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 150 ore con frequenti rimontaggi, 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>	9000 bordolesi 0.75 l, 1700 bordolesi 0.375 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>	24° C per 15 gg
<b>Imbottigliamento</b>	Fine Febbraio
<b>Alcool</b>	12.5 % vol
<b>Acidità</b>	5.4 g/l
<b>Estratto secco</b>	29 g/l
<b>Tenuta all'invecchiamento</b>	7 - 10 anni
<b>Temperatura e modalità di servizio</b>	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16-18° se giovane; da decantare se invecchiato
<b>Accostamenti</b>	Dalla carne bianca a quella rosa; abbassando un po' la temperatura anche a pesci grassi