



Serasuolo

Rosa cerasuolo. Invitanti richiami olfattivi di frutta primaverile come amarene e fragoline di bosco, nuance di petali di rosa. Sorso fresco e piacevole che trova un succulento equilibrio fra le componenti.

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)

Annata	2018
Nome	Serasuolo
Categoria	Vino Rosato
Denominazione	IGT - Liguria di Levante
Vitigno	100% Ciliegliolo
Zona di Produzione	Piana dei Colli di Luni
Vigneti	Terreni costituiti da sabbie e medio scheletro, microclima senza forti escursioni termiche
Età delle viti	20 anni
Vendemmia	10 Settembre, uve selezionate.
Resa / ettaro	80 q per ettaro
Vinificazione	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 12 ore, lunga permanenza sui lieviti
Prima annata di produzione	2008
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	8000 bordolesi 0.75 l, 650 bordolesi 0.375 l
Esposizione e altimetria	0 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	13° C per 10 gg
Imbottigliamento	Metà Febbraio
Alcool	12.5% vol
Acidità	5.6 g/l
Estratto secco	21 g/l
Tenuta all'invecchiamento	2 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16°C - 18°C se giovane; da decantare se invecchiato
Accostamenti	Ottimo come aperitivo con pizza e crudité