



Passito dei Neri

Brillante colore dell'ambra che apre con profumi di albicocche disidratate, fichi secchi e uva passa, miele di tiglio e camomilla. In bocca dolce ed avvolgente, tuttavia dotato di un piacevolissimo equilibrio con le note fresche e sapide, lunga scia lievemente amaricante.

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

Annata	2019
Nome	Passito dei Neri
Categoria	Passito
Denominazione	IGT - Liguria di Levante
Vitigno	Vermentino 80%, Albarola e Colombana 20%
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	A Groppolo, sopra Sarzana, in eccellenti posizioni di collina (sud-sud/ovest) in terreni costituiti da argille limo - sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche
Età delle viti	20 - 40 anni
Vendemmia	20 Settembre, uve selezionate
Resa / ettaro	50 q per ettaro
Vinificazione	Uve appese per circa due mesi e mezzo fino al raggiungimento di un ottimale appassimento. Pigiare, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione controllata a 16/18 °C, lunga permanenza sui lieviti
Prima annata di produzione	2007
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	1600 Bordolese 0.375 l
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	14 - 16 °C per 25/30 gg
Imbottigliamento	I primi di Febbraio
Alcool	13.5% vol
Acidità	6.2 g/l
Estratto secco	23/140 g/l
Tenuta all'invecchiamento	5 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 10°C - 12°C
Accostamenti	Formaggi strutturati e pasticceria secca