



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

Annata	2020
Nome	Rupestro
Categoria	Vino Rosso
Denominazione	IGT - Liguria di Levante
Vitigno	60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo
Zona di Produzione	Colli Di Luni
Vigneti	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
Età delle viti	25 - 45 anni
Vendemmia	10 Settembre al 1 Ottobre, uve selezionate
Resa / ettaro	80 q per ettaro
Vinificazione	Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 150 ore con frequenti rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti
Prima annata di produzione	1984
Responsabile di produzione	Enologo Nicola Tucci
Numero di bottiglie prodotte	9000 bordolesi 0.75 l, 1700 bordolesi 0.375 l
Esposizione e altimetria	Sud 100 - 120 m slm
Materiale delle vasche di fermentazione	Inox ANSI 316
Temperatura di fermentazione	24° C per 15 gg
Imbottigliamento	Fine Febbraio
Alcool	12.5 % vol
Acidità	5.4 g/l
Estratto secco	29 g/l
Tenuta all'invecchiamento	7 - 10 anni
Temperatura e modalità di servizio	Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16-18° se giovane; da decantare se invecchiato
Accostamenti	Dalla carne bianca a quella rosa; abbassando un po' la temperatura anche a pesci grassi