



Hell strohgelbe Farbe. Die Fermentation erfolgt bei niedrigen Temperaturen und die Verfeinerung erfolgt in Edelstahl tanks. Es verströmt intensive Aromen von weißem und gelbem Obst, reifen Zitrusfrüchten mit blumigen Noten. Gekennzeichnet durch eine ausgeprägte, aber elegante Säure.

**Anbaugebiet** DOC - Colli di Luni Vermentino

**Erster Jahrgang** 1984

**Pflanzen pro Hektar** 4.800 ca.

**Reberziehungssystem** Monolateral Guyot

**Rebsorten/hektare Ertrag** Max 110 Doppelzentner

**Wein/Trauben Ertrag** Max 70%

**Gärung Temperatur** Zwischen 12° und 16°C

**Säure** Niedriger 4.5 g/L

**Trocken Extrakte** Niedriger 15 g/L

**Alkohol** Zwischen 12.5 und 13.5 % vol

**Optimale Trinktemperatur** Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 10-12°C

**Alterungsfähige** 5 Jahre

**Kombinationen** weißes Fleisch und Fisch, ideal wie Aperitif; passt gut mit mediterranen Küche wie z.B. Sardellenauflauf, Spaghetti mit Venusmuscheln oder gefülltes Gemüse.

Azienda Agricola Il Monticello

Via Groppolo 7 Sarzana (SP) ITALY - Tel +39 0187 62 14 32  
infovini@ilmonticello.it - [www.ilmonticello.it](http://www.ilmonticello.it)