

# ARGILLE GRIGIE DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Die Farbe ist goldgelb. Ein Wein mit ausgeprägter Mineralität und besonderen balsamischen Noten, die an die Essenzen unserer mediterranen Macchia erinnern, vor allem Thymian und Rosmarin, und die nach und nach auch reifen Früchten Platz machen. Langanhaltender Abgang.

**Anbaugebiet** DOC – Colli di Luni Vermentino

**Erster Jahrgang** 2018

**Pflanzen pro Hektar** 4.800 ca.

**Reberziehungssystem** Monolateral Guyot

**Rebsorten/hektare Ertrag** Max 110 Doppelzentner

**Wein/Trauben Ertrag** Max 70%

**Gärung Temperatur** Zwischen 14° und 18°C

**Säure** Niedriger 4.5 g/L

**Trocken extrakte** Niedriger 15 g/L

**Alkohol** Zwischen 13 und 14 % vol

**Optimale Trinktemperatur** Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 13-16°C

**Alterungsfähige** 10 Jahre

**Kombinationen** Roher und gebackener Fisch, Krebstiere aber auch weißes Fleisch wie z.B. Kaninchen „alla ligure“. Ideal mit der Gänseleberpastete.

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)