



Wine according to nature between Tuscany and the Cinque Terre



IL VINO SECONDO NATURA TRA LA TOSCANA E LE CINQUE TERRE





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE NO. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

Project: www.res.wine
Artwork: [Alfo Antognetti](#)
Copyright: [Annamaria Giannetto Pini](#)
Translation: [Manuela Bongioanni](#)
Photo: [Silvia Pietrantoni](#) - [Bianca Boriassi](#) - [Archivio Il Monticello](#)

Wine according to nature between Tuscany and the Cinque Terre



IL VINO SECONDO NATURA TRA LA TOSCANA E LE CINQUE TERRE



L'AZIENDA



È il 1980 quando Pier Luigi Neri eredita un podere in Liguria, una delle più piccole regioni d'Italia (5420 kmq) affacciata sul Mar Ligure, confinante a Ovest con la Francia, a Nord con il Piemonte e l'Emilia-Romagna e a Est con la Toscana. È così che la famiglia Neri entra in possesso di una grande casa ottocentesca con un ampio terreno, un piccolo paradiso nella campagna di Sarzana, nel levante ligure, diventato nel tempo una delle realtà vitivinicole più apprezzate della "Colli di Luni", areale a Denominazione di Origine Controllata: **il Monticello**. I fratelli Alessandro e Davide Neri, figli di Pier Luigi, sono i depositari di quelle prime barbatelle

di Vermentino, Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiole piantate ormai più di 40 anni fa e che i loro studi, rispettivamente in ingegneria e in agronomia, hanno saputo valorizzare al meglio, facendo del Monticello un'azienda di successo.

Con più di 14 ettari di terreno vitato, l'azienda oggi produce oltre 100 mila bottiglie l'anno, un numero importante per una terra difficile come quella ligure che niente regala, per via delle ripide pendenze che ostacolano le coltivazioni e la manutenzione delle vigne. Ma la cura e il rispetto della vite, principi irrinunciabili per i fratelli Neri, ripagano di ogni fatica.



THE FARM



It was 1980 when Pier Luigi Neri inherited a farm in Liguria, one of the smallest regions in Italy (5,420 square kilometers) overlooking the Ligurian Sea, bordering France to the west, Piedmont and Emilia-Romagna to the north, and Tuscany to the east. This is how the Neri family came into possession of a big 19th century house with a large piece of land, a small paradise in the countryside of Sarzana, in the eastern part of Liguria, which over time has become one of the most appreciated wineries of "Colli di Luni" - a registered designation of origin area - Il Monticello. Alessandro and Davide Neri, Pier Luigi's sons, are the custodians of those first Vermentino, Sangiovese,

Canaiolo and Ciliegiole vine shoots planted more than 40 years ago, which they have managed to make the most of thanks to their studies, respectively in engineering and agronomy, making Il Monticello a successful winery.

With more than 14 hectares of land planted with vines, today the winery produces more than 100 thousand bottles a year, a significant figure for a difficult land - the Liguria region - that gives nothing away for free, due to its steep slopes that hinder vine cultivation and maintenance. But the results of care and respect for the vine, essential principles for the Neri brothers, are worth every effort.



TRA LA TOSCANA E LE CINQUE TERRE



L'Italia è il Paese con la più vasta biodiversità al mondo: scenari unici, dal mare alla montagna, dall'ambiente fluviale alle più alte vette, dai borghi storici abbarbicati su impervi crinali a spiagge di sabbia e litorali di scoglio, fino a strepitose città d'arte.

Il Monticello vanta una posizione particolarmente fortunata. Si colloca infatti tra Pisa, città toscana ricca di storia e cultura, e gli incantevoli borghi delle Cinque Terre, e alle sue spalle si stagliano maestose le Alpi Apuane, custodi del celebre marmo bianco di Carrara.



BETWEEN TUSCANY AND THE CINQUE TERRE



Italy is the country with the greatest biodiversity in the world: unique landscapes, from the sea to the mountains, from the river environment to the highest peaks, from historic villages clinging to sheer ridges to sandy beaches and rocky shores, and amazing cities of art.

Il Monticello boasts a particularly convenient position. It is located between Pisa, a Tuscan city rich in history and culture, and the charming villages of the Cinque Terre, whereas behind it the Apuan Alps – “guardians” of the famous white Carrara marble – rise majestically.





100% NATURA



L'azienda ha saputo coniugare nel tempo l'antico sapere contadino con le recenti esigenze produttive, in un delicato equilibrio tra passato e presente, ispirandosi a principi di sostenibilità applicati a tutte le fasi produttive, dalla coltivazione all'imbottigliamento. Il rispetto dell'ambiente e la ricerca costante di qualità sono le regole auree dell'azienda. La fedeltà alla tradizione si sposa con l'innovazione, grazie all'utilizzo di tecnologie e strumenti all'avanguardia come le centraline di monitoraggio delle malattie della vite, i droni per l'analisi della vigoria delle piante e i sistemi automatizzati di controllo delle fermentazioni alcoliche. La collaborazione con università e istituti di ricerca mantengono Il Monticello costantemente aggiornato sui migliori procedimenti in vigna e in cantina.

Over time, the winery has combined ancient farming knowledge with recent production needs, in a delicate balance between past and present, inspired by sustainability principles applied to all stages of production, from cultivation to bottling. Respect for the environment and the ongoing search for quality are the farm's golden rules. Loyalty to tradition goes hand in hand with innovation, thanks to the use of cutting-edge technologies and tools such as vine disease monitoring units, drones for plant vigor analysis, and automated alcohol fermentation control systems. Collaboration with universities and research institutes keeps Il Monticello constantly updated on the best practices in the vineyard and winery.

I VIGNETI



I vigneti dell'azienda si trovano nelle colline che circondano la cittadina di Sarzana e sono tutti caratterizzati da una costante presenza di argille e molto scheletro. Per gestire al meglio questi difficili terreni, sono necessarie operazioni specifiche come i sovesci, la semina di diverse essenze e le lavorazioni meccaniche che aiutano l'espansione dell'apparato radicale delle viti, riducendo l'erosione del suolo e mantenendo una buona percentuale di sostanza organica.

Un'attenzione particolare è riservata alla tecnica di potatura invernale, principalmente guyot, e primaverile, definita anche potatura "verde", attraverso le quali si cerca di raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale.

Infine il monitoraggio della maturazione dei grappoli, dalla fioritura all'invaiaatura, unito alla successiva degustazione delle uve e alle analisi chimico-fisiche permette di organizzare la vendemmia valorizzando ogni singolo appezzamento.



THE VINEYARDS



The winery's vineyards are located in the hills surrounding the town of Sarzana and are all characterized by a constant presence of clay and especially skeleton soil. In order to best manage this difficult soil, specific operations such as green manuring, planting of different crops and mechanical tillage are necessary to help the expansion of the vine root system, reducing soil erosion and maintaining a good percentage of organic matter.

Special attention is paid to the winter pruning technique - mainly guyot - and spring pruning, also referred to as "green" pruning, through which an optimum balance between growth and production is sought.

Finally, grape ripening monitoring, from flowering to veraison, as well as subsequent tasting of the grapes and chemical-physical analysis, allow to organize the harvest making the most of each plot of land.



LA CANTINA



La cantina sorge su una verde collina, o per meglio dire, su un “poggio” che si erge a custodia delle vigne sottostanti. Questo grande ambiente al profumo di mosto è il regno di Filippo Conti, da anni fidato enologo e abile cantiniere.

La cantina si sviluppa su tre piani: al piano terra si trovano le vasche in acciaio inox, 9 da 10 ettolitri e altre 8 da 50 ettolitri. Qui affinano per alcuni mesi i vini Groppolo, Serasuolo, Rupestro, Argille Rosse e Argille Grigie. A 14 metri di profondità,

si trova la barricaia dove il vino riposa nel legno, in piccole botti di rovere francese da 225 litri per ottenere il giusto equilibrio gustativo.

Al secondo piano, a livello della parte superiore delle vasche di acciaio, si trova infine la sala degustazione, con un grande tavolo come base di appoggio per l'assaggio di bianchi, rossi e passito. Da qui si accede a una splendida terrazza che conduce allo storico casale, avvolto da un glicine centenaria e da cui tutto ha avuto inizio.



THE CELLAR



The cellar sits on a green hill, or rather, on a “knoll” that stands guard over the vineyards below. This large, must-scented space is the kingdom of Filippo Conti, a longtime trusted enologist and skilled wine cellar manager. The cellar is on three floors: on the ground floor there are stainless steel tanks - 9 tanks with a capacity of 10 hectoliters and another 8 with a capacity of 50 hectoliters. This is where Groppolo, Serasuolo, Rupestro, Argille Rosse and Argille Grigie wines are

aged for several months. At a depth of 14 meters, there is the barricaie cellar where the wine sits in wood, in small 225-liter French oak barrels, to achieve the right flavor balance. Finally, on the second floor, at the level of the steel tank top, there is the tasting room, with a large table for tasting white, red and passito wines. From there, you can access a stunning terrace that leads to the historic farmhouse shrouded in century-old wisteria, where it all began.



L'AGRITURISMO



L'agriturismo Il Monticello, circondato dai vigneti e uliveti, offre un'esperienza irripetibile, avvolti nella tranquillità del verde e coccolati dalla bontà dei prodotti aziendali. L'azienda agricola produce vino, grappa e olio. Fra i prodotti, il più rinomato è il Vermentino, vitigno a bacca bianca semi-aromatico.

La struttura conta 5 alloggi: un bilocale, due mo-

nolocali e due camere doppie, tutti ambienti, luminosi e spaziosi, dotati di ogni comfort. L'agriturismo si trova a soli 5 minuti dal centro storico di Sarzana e a pochi km da rinomate città di mare e d'arte: Cinque Terre, Portovenere, Lerici, San Terenzo, Forte dei Marmi e la Versilia, Pietrasanta, la Lunigiana e le città storiche di Genova, Pisa, Lucca, Firenze e Parma.



THE HOLIDAY FARM



The Il Monticello holiday farm, surrounded by vineyards and olive groves, offers an incomparable experience, enveloped in the tranquility of the greenery, where you can treat yourself to the delicious farm products. The farm produces wine, grappa and oil. The most renowned product is Vermentino, a semi-aromatic white grape variety. The property features 5 accommodations: a two-room apartment, two studios, and

two double rooms, all of which are bright and spacious and equipped with all amenities. The holiday farm is only 5 minutes from the historic center of Sarzana and a few kilometers from renowned seaside resorts and cities of art: Cinque Terre, Portovenere, Lerici, San Terenzo, Forte dei Marmi and Versilia, Pietrasanta, Lunigiana and the historic cities of Genoa, Pisa, Lucca, Florence and Parma.





I VINI



Il Monticello produce una gamma variegata e completa di vini: bianchi, rossi, un rosato, un passito e infine la grappa.

La Vendemmia avviene tra fine agosto e i primi di settembre per i bianchi e a metà settembre per i rossi. Per la vinificazione definita “in bianco” si ricorre a una pressatura soffice e a un contatto con le bucce di massimo 6 ore. Per i rossi la macerazione invece è d’obbligo e il contatto del mosto con le bucce dura almeno due settimane così da ottenere la migliore estrazione possibile di tannini e antociani.

Per Groppolo, Serasuolo, Rupestro, Argille Grigie e Argille Rosse i primi imbottigliamenti avvengono a gennaio e febbraio dell’anno successivo alla vendemmia, dopo un affinamento in vasca di alcuni mesi.

A Poggio Paterno e Poggio dei Magni, invece, spetta un affinamento più lungo, e per loro l’imbottigliamento avviene molti mesi più tardi. Per le riserve dovranno passare almeno due anni dalla raccolta delle uve.

Tutti vini rispettosi della cultura contadina, testimoni di un legame fatto di tenacia, fatica e amore per un territorio unico come quello della Liguria, frammentato in terrazzamenti, protetto dai monti e ventilato dalle brezze marine.

Oltre ai vini, il Monticello produce anche un ottimo olio extravergine di oliva ottenuto da piante secolari delle antiche varietà liguri Razzola, Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, estese su oltre 2 ettari di aperta campagna.



THE WINES



Il Monticello produces a varied and complete range of wines: whites, reds, a rosé, a passito wine, and finally grappa. Harvesting takes place between late August and early September for the whites, and in mid-September for the reds. For whites, winemaking is mainly “off skins”, with soft pressing and a maximum of 6 hours contact with the skins. For reds, on the other hand, maceration is imperative, and contact of the must with the skins lasts at least two weeks so as to obtain the best possible extraction of tannins and anthocyanins. For Groppolo, Serasuolo, Rupestro, Argille Grigie and Argille Rosse, bottling takes place in January and February of the year following the harvest, after tank aging for several months. Poggio Paterno and

Poggio dei Magni, on the other hand, have a longer aging period, and for them bottling takes place many months later. For the reserves, at least two years must have passed since the grapes were harvested.

All these wines reflect respect for the farming culture, showing a bond made of tenacity, hard work and love for a unique region such as Liguria, which is fragmented into farming terraces, protected by mountains and ventilated by sea breezes. In addition to wines, Il Monticello also produces an excellent extra virgin olive oil made from centuries-old trees of the ancient Ligurian varieties Razzola, Frantoio, Moraiolo, Leccino and Pendolino, spread over more than 2 hectares of open country.

GROPPOLO DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Colore giallo paglierino luminoso e vivace. Viene fermentato a bassa temperatura e affinato in vasche di acciaio inox. Sprigiona intensi profumi di frutta a polpa bianca e gialla, agrumi maturi con note floreali. Caratterizzato da una spiccata ma elegante acidità.

Bright and intense straw yellow color. It is fermented at a low temperature and aged in stainless steel tanks. It exudes intense aromas of white and yellow-fleshed fruits, ripe citrus with floral notes. Characterized by a marked but elegant acidity.

POGGIO PATERNO DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Dopo l'affinamento sui lieviti, si presenta piacevolmente complesso, con note agrumate e di frutta tropicale, richiami di fiori di campo e dolci accenni speziati. Sorso potente ma finemente equilibrato dalla vena sapida.

Straw colored with golden highlights. After aging on lees, it is pleasantly complex, with citrus and tropical fruit notes, hints of wild flowers and sweet spice. Powerful yet finely balanced taste with a savory twist.



ARGILLE GRIGIE DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Colore giallo dorato. Vino dalla spiccata mineralità e dalle particolari note balsamiche che ricordano le essenze della nostra macchia mediterranea, principalmente timo e rosmarino e che, piano piano, lasciano posto anche alla frutta matura. Lunga persistenza.

Golden yellow. A wine with a distinctly mineral taste and special balsamic notes reminiscent of our Mediterranean herbs, mainly thyme and rosemary, slowly giving way to ripe fruits. Long lingering finish.

ARGILLE ROSSE DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino corposo e rotondo ma di grande freschezza e sapidità. Porge profumi di frutta matura e polposa come pesca bianca, intense note floreali e un finale piacevolmente agrumato che rende il sorso unico.

Straw colored with golden highlights. Full-bodied, rounded on the palate, but with great freshness and flavor. It presents aromas of ripe fleshy fruits such as white peach, intense floral notes and a pleasantly citrus finish that makes the taste unique.



PIERANTO BIANCO



s.f.m [nome prop. comp.]
Colore giallo paglierino. Al naso è fine con intensi sentori di fiori bianchi. Di facile beva, fruttato, floreale e snello.
Caratterizzato da estrema piacevolezza e acidità che ne invoglia la beva.

[compound given name]
Straw yellow colour. Fine bouquet with intense hints of white flowers. Easy-drinking, fruity, floral and lean. Characterised by a very pleasantness and acidity that invites you to drink it.

SERASUOLO IGT LIGURIA DI LEVANTE ROSATO



Color tenue ed elegante che nasce da un breve contatto con le bucce di uva a bacca rossa. Sentori di frutti primaverili, fragoline di bosco, lamponi, melograno con delicati richiami floreali. Sorso subito fresco e piacevolmente sapido, che invoglia alla beva.

Soft, elegant color resulting from brief contact with red grape skins. Hints of spring fruits, wild strawberries, raspberries, pomegranate, with delicate floral notes. Immediately fresh and pleasantly savory palate, that entices the drinker to take another sip.



RUPESTRO IGT LIGURIA DI LEVANTE ROSSO



Colore rosso rubino intenso con orlo purpureo. Fragrante trama olfattiva di piccoli frutti rossi, ribes, mirtilli con un intreccio floreale che richiama la violetta. Sorso accattivante con un tannino rotondo e setoso ben equilibrato dall'acidità.

Intense ruby red color with purple rim. Fragrant aroma of small red fruits, currants, blueberries, with a floral weave reminiscent of violets. A captivating taste with rounded and silky tannins well balanced by acidity.

POGGIO DEI MAGNI DOC COLLI DI LUNI ROSSO



Colore rubino intenso, consistente. Naso complesso di ribes nero, more di rovo, confettura di prugne con accenni floreali e note di speziatura dolce. Ha una trama tannica ben levigata e bilanciata da eleganti morbidezze che avvolgono il palato.

Intense, solid ruby color. Complex nose of black currants, blackberries, plum jam, with floral notes and hints of sweet spice. It has a well-smoothed tannic texture balanced by elegant mouth-coating softness.



PIERANTO ROSSO



s.f.m [nome prop. comp.]

Colore rosso purpureo. Trama olfattiva fragrante e intensa con piacevole bouquet di fiori di campo come la violetta. Caldo al palato sprigiona piacevoli aromi di frutta matura

[compound given name]

Purple-red colour. Fragrant and intense aroma with a pleasant bouquet of wildflowers such as violets. Warm in the mouth, it releases nice scents of ripe fruit.



PASSITO DEI NERI IGT LIGURIA DI LEVANTE PASSITO



Colore brillante di oro ambrato. Nasce da un appassimento che dona al vino un ampio profilo aromatico che spazia dalla frutta disidratata come albicocca, fico e cedro candito, alle foglie di tè, miele e tiglio. Palato dolce e avvolgente ma ben bilanciato dall'acidità.

Bright amber gold color. It comes from a drying process that gives the wine a broad flavor profile ranging from dehydrated fruits such as apricot, fig and candied citron to tea leaves, honey and lime. Sweet and mouth-filling palate, but well balanced by acidity.



GRAPPA DA VINACCE DI VERMENTINO



Cristallina. Profumi intensi di fiori freschi, sentori erbacei e di oli essenziali. Al palato si presenta elegante e dal carattere pieno e vivace. Finale delicatamente ammandorlato, di grande armonia, persistente.

Crystal clear. Intense aromas of fresh flowers, herbs and essential oils. Elegant presence on the palate, full-bodied and lively, with a delicate, well balanced, lingering almond finish.

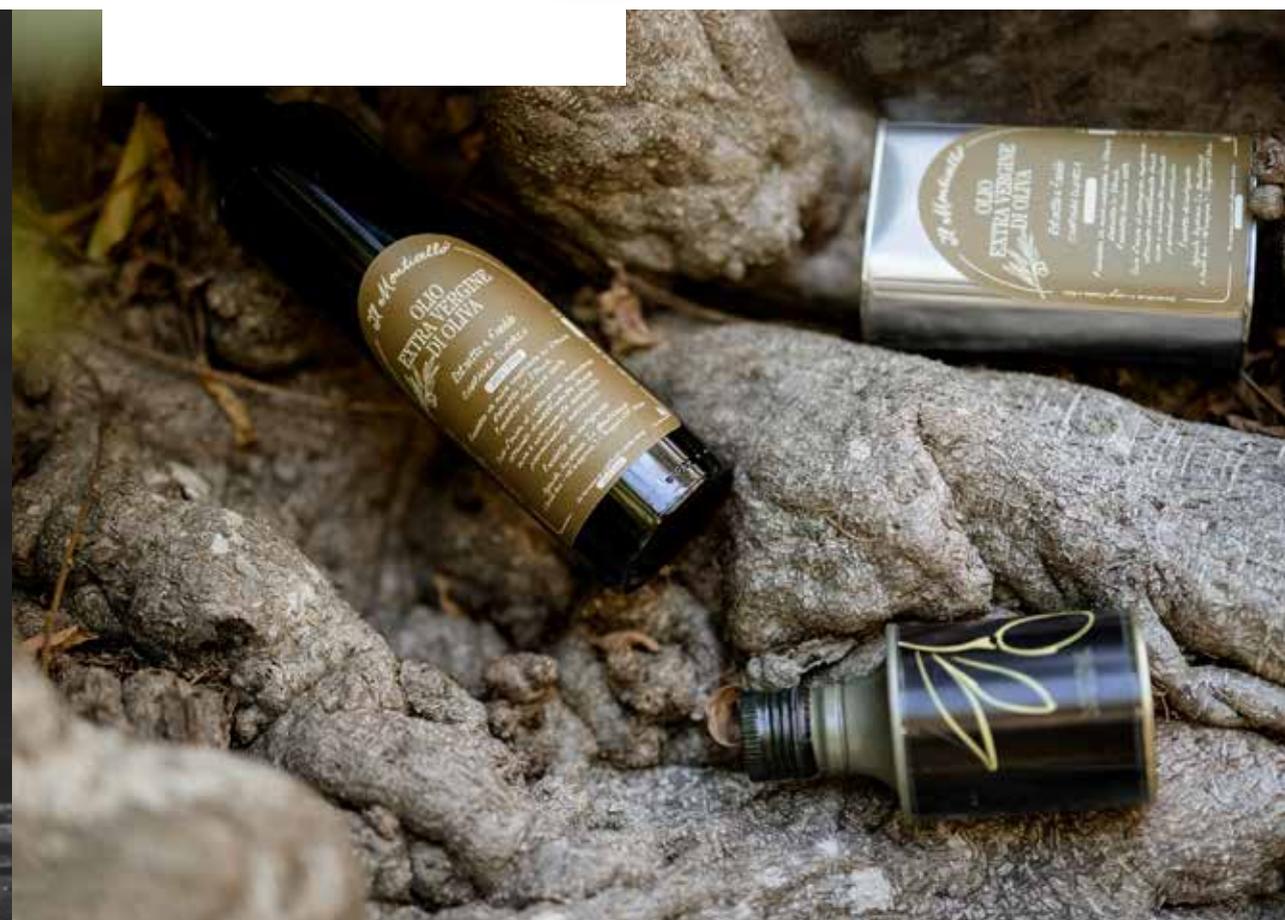


OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Color giallo oro brillante. Al naso ricco di sentori erbacei e una nota fresca mentolata. In bocca complesso e di personalità, caratterizzato da toni vegetali che ricordano il carciofo, i pomodori verdi e erbe campestri. Ottimo equilibrio, delicata piccantezza.

Bright golden yellow color. A rich nose of herbaceous scents and a fresh mint note. In the mouth it is complex and full-bodied, characterized by vegetal notes reminiscent of artichoke, green tomatoes and field herbs. Excellent balance, delicate spiciness.





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE NO. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

Azienda Agricola Il Monticello
Via Gropolo 7 Sarzana (SP) ITALY - tel +39 0187 62 14 32 - infovini@ilmonticello.it - www.ilmonticello.it