ACQUISTATO IL .....

"Groppolo" Vermentino Colli di Luni DOC 2025 2025



Naturale acidità e sapidità marina

Il Vermentino Groppolo, Colli di Luni DOC targato Il Monticello, nasce su una collina di circa 100-120m a Sud-Sudovest di Sarzana, fra Liguria e Toscana. Qui il terreno è un fortunato mix di argilla, sabbia e limo, capace di donare ai vini struttura, freschezza e mineralità. Inoltre qui le brezze marine mitigano il caldo estivo, mentre le Alpi Apuane riflettono luce e calore, consentendo all'uva di maturare con equilibrio e intensità aromatica. La DOC Colli di Luni, nata nel 1989, prevede almeno il 90% di Vermentino, con il restante 10% riservato ad altre uve bianche autoctone. Groppolo, però, è un 100% Vermentino, vitigno principe della Liguria e Toscana, noto per le note floreali e agrumate e il tocco salmastro. Le vigne, allevate su pendii, arrivano a 30 anni e sono coltivate con metodi biologici e biodinamici. La vendemmia è manuale, solitamente tra fine agosto e inizio settembre, per garantire una raccolta selettiva. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata in acciaio inox, il tutto a basse temperature per conservare gli aromi freschi. In seguito il vino resta qualche mese in contatto con le fecce fini, con occasionali bâtonnage, per renderlo più morbido. L'imbottigliamento, infine, avviene tra gennaio e febbraio. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il bouquet rivela fin da subito note di fiori bianchi, mela, pera, agrumi maturi e un tocco erbaceo come timo e basilico. In bocca gode di un buon equilibrio, pur garantendo una certa freschezza. Misurata e piacevole è la sua naturale acidità pulita e la sapidità marina. Perfetto con un classico menu di mare.

L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da PierLuigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione e innovazione enologica. Ci troviamo all'interno della denominazione Colli di Luni DOC. La cantina si estende su circa 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Sangiovese, il Ciliegiolo, il Canaiolo, la Pollera Nera e la Massaretta. PierLuigi Neri, stimato ingegnere elettronico, avviò Il Monticello per pura passione, partendo da una casa ottocentesca circondata da vigneti ereditati. I figli Alessandro e Davide, dopo gli studi e attratti fin da giovani dall'universo enologico, si sono dedicati anima e corpo all'azienda, votandosi ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una curiosità: l'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. Il Monticello è molto più di una cantina: è una storia familiare, un microcosmo di sostenibilità e autenticità.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Controspalliera con guyot monolaterale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% Vermentino
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821