

MONSERRATO
1973

Tecnoagricola
Azienda Agricola srl
Contrada La Francesca
82100 Benevento

info@monserrato1973.it
monserrato1973.it
+39 0824 565041



1° classificato
Radici del sud 2019
Vino da non perdere
Vinibuoni d'Italia 2020



BARBERA DEL SANNIO MONSERRATO 1973

Questo è il vitigno sannita che occupa un posto speciale nella nostra produzione. La nostra Barbera (Camaiola) sostiene al meglio la convivialità ed è capace di lasciarsi bere con grande piacere anche da sola. Le uve provengono da una vocata particella della nostra tenuta di Benevento a pochi passi da Pietrelcina. Il vigneto è condotto come tutta l'azienda con tecniche agronomiche a basso impatto ambientale.

Vinificazione

Diraspatura leggera pigiatura degli acini integri e rasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per 8/10 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica in anfora e acciaio.

Maturazione e affinamento

Affinato parte in serbatoio di acciaio, parte in anfora per 8 mesi. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Descrizione

Rosso violaceo intenso, al naso sentori di violetta, pepe nero, buccia d'arancia e fragolina di bosco, si apprezza per la sua succosità e morbidezza e per la gentile trama tannica.

Denominazione

Sannio DOP Barbera

Uve

Barbera del Sannio (Camaiola) 100%

Collocazione Geografica

Zona collinare del Comune di Benevento, Contrada La Francesca a 290 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno

Argilloso tufaceo con buona dotazione organica

Esposizione

Sud/ovest

Forma di allevamento

Controspalliera a Guyot

Densità d'impianto

4.000 ceppi/ha

Anno di impianto

2001

Resa per ettaro

45 q.li

Tipo di agricoltura

In conversione al biologico

Modalità di raccolta

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia

Fine settembre

Titolo alcolometrico

13% vol

Temperatura di servizio

15°C – 16°C