

MONSERRATO
1973

Tecnoagricola
Azienda Agricola srl
Contrada La Francesca
82100 Benevento

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



FALANGHINA MONSERRATO 1973

La Falanghina è il vitigno principe della viticoltura sannita capace di interpretare questo territorio con innumerevoli sfumature, esprimendo caratteri molto diversi da zona a zona. Questo vino è frutto di una attenta zonazione aziendale che ci ha permesso di individuare le parcelle meglio adatte ad esprimere il lato più elegante di questo straordinario vitigno e di vinificarle in assemblaggio.

Vinificazione

Dopo la raccolta a mano in piccole cassette avviene la pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto viene trasferito per la decantazione in serbatoi di acciaio inox e dopo 24 ore avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Maturazione e affinamento

Affinato sulle fecce fini in serbatoi di acciaio, per 9 mesi. Imbottigliato prima dell'estate successiva alla vendemmia.

Descrizione

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, al naso sentori di pera, pepe bianco e polvere pirica con l'invecchiamento, balsamico e delicatamente speziato. Al palato è segnato da profondità e lunghezza in grande equilibrio acido/alcolico.

Denominazione

Falanghina DOP Sannio

Uve

Falanghina 100%

Collocazione geografica

Zona collinare del Comune di Benevento, Contrada La Francesca a 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno

Argilloso tufaceo con buona dotazione organica

Esposizione

Sud/est

Forma di allevamento

Controspalliera a Guyot

Densità d'impianto

4.000 ceppi/ha

Anno di impianto

2003

Resa per ettaro

60 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

11°C – 13°C