

**MONSERRATO**  
1973

Tecnoagricola  
Azienda Agricola srl  
Contrada La Francesca  
82100 Benevento

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



**2° classificato**  
Radici del sud 2019



## LEVATA 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. La nostra interpretazione classica traduce in vino tutto il calore delle migliori esposizioni aziendali pur mantenendo intatti la sua tipica freschezza ed il corredo fruttato schietto e verace.

### Vinificazione

Pressatura soffice del pigiato dopo leggera macerazione e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a temperatura controllata; svinatura, decantazione, travasi.

### Maturazione e affinamento

Affinato in serbatoi di acciaio, per 8 mesi. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

### Descrizione

Giallo paglierino abbastanza carico con riflessi verdognoli, al naso sentori di frutta gialla matura, balsamico e agrumato. Al palato è segnato da struttura e morbidezza bilanciate da una sapida acidità tipica del vitigno, chiude gradevolmente amaricante.

### Denominazione

Falanghina IGT Beneventano

### 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 sud/est

### Forma di allevamento

Controspalliera a Guyot

### Densità d'impianto

4.000 ceppi/ha

### Anno di impianto

2003

### Resa per ettaro

70 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

13,5% vol

### Temperatura di servizio

11°C – 13°C