

**MONSERRATO**  
1973

Tecnoagricola  
Azienda Agricola srl  
Contrada La Francesca  
82100 Benevento

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

## RINTOCCO MONSERRATO 1973



L'Aglianico è stato uno dei primi vitigni ad essere impiantato nella nostra tenuta nel lontano 1998, sfruttando una selezione massale proveniente da tutto l'areale viticolo sannita. Anche la Camaiola (Barbera del Sannio), impiantata negli anni scorsi a Monserrato, è frutto di una selezione massale derivante dalle migliori vigne del comprensorio. Abbiamo deciso di assemblarli in questo vino per impreziosire il carattere austero dell'aglianico con la leggiadria, i profumi e la morbidezza della Camaiola.

### Vinificazione

Diraspatura delicata con leggera pigiatura degli acini integri e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce di 10/12 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica e affinamento in botti di acciaio. I due vitigni vengono vinificati separatamente e poi assemblati durante l'affinamento.

### Maturazione e affinamento

Affinato in botti di acciaio, viene imbottigliato nella tarda primavera successiva alla vendemmia.

### Descrizione

Rosso rubino brillante con riflessi violacei, al naso sentori di marasca, lampone e liquirizia, violetta, agrumi. Si apprezza per la sua morbida trama, la buona struttura ed il garbo dei tannini, gli aromi molto sfaccettati.

### Denominazione

Rosso IGP Beneventano

### Uve

Aglianico 75% Camaiola 25%

### Collocazione geografica

Zona collinare del Comune di Benevento, Contrada La Francesca a 270 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

1998

### Resa per ettaro

65 q.li

### Tipo di agricoltura

In conversione al biologico

### Modalità di raccolta

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

### Epoca di vendemmia

Metà ottobre

### Titolo alcolometrico

13% vol

### Temperatura di servizio

11°C – 13°C