

MONSERRATO
1973

Tecnoagricola
Azienda Agricola srl
Contrada La Francesca
82100 Benevento

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

AGLIANICO MONSERRATO 1973

Da una delle particelle più antiche del vigneto all'ingresso della nostra azienda selezioniamo a mano le migliori uve Aglianico di ogni annata e solo nelle migliori produciamo questo vino in purezza che mettiamo in commercio a due anni dalla vendemmia.

Vinificazione

Diraspatura leggera, pigiatura degli acini integri e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa 15 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica in acciaio.

Maturazione e affinamento

Affinato parte in serbatoio di acciaio, parte in botte grande di rovere di Slavonia per 18 mesi. Segue affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Descrizione

Rosso rubino vivo, al naso ha sentori di marasca, pepe nero, liquirizia e tabacco. Con l'invecchiamento vira su toni empireumatici ed eterei. Austero, giustamente tannico, rende con forza il nerbo del vitigno a bacca nera più famoso della Campania.

Denominazione

Sannio DOP Aglianico

Uve

Aglianico 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

55 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 ottobre

Titolo alcolometrico

13,5% vol

Temperatura di servizio

15°C – 16°C

