

MONSERRATO
1973

Tecnoagricola
Azienda Agricola srl
Contrada La Francesca
82100 Benevento

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

FIANO MONSERRATO 1973

Una delle parcelle più alte di Monserrato ha espresso negli anni una qualità altissima attraverso le uve di questo vitigno. Perciò ogni anno la piccolissima quantità di Fiano prodotta in azienda viene vinificata in purezza per raccontare questa ulteriore sfumatura del nostro microcosmo.

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 lucente con riflessi verdi, al naso con l'invecchiamento raggiunge sentori di salvia, borragine, origano e polvere pirica; da giovane ha in sé tutte le sfumature della frutta bianca e degli agrumi maturi. In bocca ha spessore, lunghezza e un ottimo equilibrio acido/alcolico.

Denominazione

Sannio DOP Fiano

Uve

Fiano 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

50 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

