

BARBERA
MONSERRATO 1973
BENEVENTANO
BARBERA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA



Vino rosso prodotto con uve Barbera/Camaiola provenienti dalle nostre vigne a ridosso della cantina. I grappoli sono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. La macerazione di 5 giorni avviene in acciaio per poi affinare circa 6 mesi in anfora prima di essere imbottigliato.

Denominazione

Beneventano Barbera IGT

Uve

Barbera/Camaiola 100%

Tipo di agricoltura

Biologica certificata

Collocazione delle vigne

Zona collinare del Comune di Benevento, Contrada

La Francesca, a 290 metri 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

45 q.li/ha

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di settembre

Modalità di raccolta

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

Vinificazione

Diraspatura e leggera pigiatura degli acini integri e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa 5 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica in anfora e acciaio.

Maturazione e affinamento

affinato in anfora per circa nove mesi

Imbottigliamento

Tarda estate successiva alla vendemmia

Colore

rosso rubino intenso con sfumature violacee

Naso

Eleganti e fini i profumi di frutta rossa come il lampone e la mora selvatica. Sensazioni di mirto e china viaggiano paralleli con profumi di cacao amaro, tabacco e una rinfrescante nota mentolata.

Palato

La succosità e la freschezza sono la cifra stilistica di questo vino unico nel suo genere che lo rendono adatto ad essere bevuto nelle occasioni di gioia e convivialità sia su tavole imbandite che in picnic all'aria aperta.

Ideale per accompagnare salumi affumicati e formaggi a pasta filata parte preponderante di antipasti mediterranei. Si comporta in maniera esemplare anche su cacciagione di penna come fagiano e quaglia al forno.

MONSERRATO

1973

Tecnologica

Azienda Agricola srl

Contrada La Francesca

82100 Benevento

monserrato1973.it

info@monserrato1973.it