

LEVATA  
MONSERRATO 1973  
CAMPANIA  
FALANGHINA  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA



Vino bianco prodotto con uve Falanghina provenienti dalle nostre vigne prossime alla cantina. Il 50% è sottoposto ad una pressatura soffice a grappolo intero e affinato in tini di acciaio sulle fecce fini; la restante parte rimane a contatto con le proprie bucce per 5 giorni in anfora dove affina poi per circa 4 mesi sulle fecce fini.

**Denominazione**

Campania Falanghina IGT

**Uve**

Falanghina 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**

Tra il 1999 e il 2000

**Resa per ettaro**

70 q.li/ha

**Epoca di vendemmia**

A scalare seguendo le maturazioni delle singole vigne tra la seconda e la terza settimana di settembre

**Modalità di raccolta**

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

**Vinificazione**

Il 50% è sottoposto ad una pressatura soffice a grappolo intero; la restante parte rimane inoltre a contatto con le proprie bucce per 5 giorni in anfora.

**Maturazione e affinamento**

Il 50% è affinato in serbatoi di acciaio sulle facce fini per circa 4 mesi e la restante parte macera circa 5 giorni in anfora dove poi affina sempre per circa 4 mesi sulle facce fini.

**Imbottigliamento**

Primavera successiva alla vendemmia

**Colore**

Bel giallo paglierino brillante e intenso

**Naso**

L'impatto olfattivo è ampio ed esuberante. Profuma di agrumi, ginestra, fresia e pesca bianca. Il tutto è reso più complesso da una leggera speziatura di pepe bianco e cumino.

**Palato**

Fresco e appagante; preciso l'equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed asciutto.

*Si abbina con tutti i primi piatti della cucina mediterranea come pasta con crostacei e frutti di mare ma è perfetto con la cucina vegetariana.*

MONSERRATO

1973

**Tecnologica**

**Azienda Agricola srl**

Contrada La Francesca  
82100 Benevento  
monserrato1973.it  
info@monserrato1973.it