

RINTOCCO  
MONSERRATO 1973  
CAMPANIA ROSSO  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA



Vino rosso prodotto con uve Aglianico, Barbera/Camaiola e Merlot 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. Vinificazione e affinamento sono svolte in acciaio.

**Denominazione**

Campania Rosso IGT

**Uve**

Barbera/Camaiola, Aglianico e Merlot in differenti percentuali a seconda dell'annata.

**Tipo di agricoltura**

Biologica certificata

**Collocazione delle vigne**

Zona collinare del Comune di Benevento, Contrada La Francesca, tra i 250 e i 300 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 per Barbera/Camaiola

2001 per Aglianico e Merlot

**Resa per ettaro**

45 q.li/ha per Barbera/Camaiola

70 q.li/ha per Aglianico e Merlot

**Epoca di vendemmia**

Seconda settimana di settembre per il Merlot, ultima settimana di settembre per la Barbera/Camaiola e seconda settimana di ottobre per l'Aglianico.

**Modalità di raccolta**

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

**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 tre vitigni vengono vinificati separatamente e poi assemblati durante l'affinamento.

**Maturazione e affinamento**

Affina sulle fecce fini in tini di acciaio fino alla primavera dell'anno successivo.

**Imbottigliamento**

Tarda primavera successiva alla vendemmia

**Colore**

Rosso rubino con limpidi riflessi porpora

**Naso**

Esplosivi profumi di frutta fresca dove emergono il gelso, le prugne, le more appena colte. Le note balsamiche, leggermente mentolate, avvolgono il tutto dandogli persistenza.

**Palato**

Ingresso in bocca delicato e succoso. I tannini, appena avvertibili, si fondono con una fresca struttura ed una solida sapidità.

*Ideale per barbecue e grigliate di carne di tutti i tipi, dal pollo alle costine di maiale.*

MONSERRATO

1973

**Tecnoagricola**

**Azienda Agricola srl**

Contrada La Francesca

82100 Benevento

monserrato1973.it

info@monserrato1973.it