

MONSERRATO
1973

SCUOTITERRA
MONSERRATO 1973
BENEVENTANO
ROSATO
FRIZZANTE
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

Vino frizzante ottenuto con uve Barbera/Camaiola vinificate in rosato e poi rifermentato in bottiglia. Le uve sono sottoposte a pressatura a grappolo intero. Dopo la pressatura il mosto procede con la prima fermentazione e l'affinamento in anfora dando vita al vino base; una piccola parte viene invece conservata per essere utilizzata, in primavera, come liqueur de tirage per la presa di spuma.

Denominazione

Beneventano IGT Rosato Frizzante 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

65 q.li/ha

Epoca di vendemmia

Seconda settimana di settembre

Modalità di raccolta

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

Vinificazione

Le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero. Una piccola parte del mosto viene conservata per essere utilizzata in primavera come liqueur de tirage per la presa di spuma.

Maturazione e affinamento

Il vino base è affinato in anfora per circa 8 mesi prima di essere imbottigliato per la presa di spuma.

Imbottigliamento

Primi mesi dell'estate successiva alla vendemmia

Tecnoagricola

Azienda Agricola srl

Contrada La Francesca
82100 Benevento

monserrato1973.it

info@monserrato1973.it

Colore

Rosa/rosso porpora intenso e lucente

Naso

Le note di frangoline di bosco e gerani si alternano a quelle di spezie dolci come cannella e noce moscata. Sbuffi di melograno e lamponi donano freschezza e complessità.

Palato

Godurioso nella sua dolcezza e appagante freschezza. La leggera frizzantezza spinge il sorso in un interminabile vortice finale.

Il suo sapore fresco e sgrassante si sposa alla perfezione alla pizza con il pomodoro. Quindi consigliatissimo è l'abbinamento con le due classiche pizze napoletane: la Marinara e la Margherita.