

Produttore Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologo Carmine Ferrara

Zona di Produzione Taburno, colline del comune di Ponte, con esposizione sud-ovest a 400 mt.slm

Terreno Calcareo, con roccia di tufo affiorante

Vitigno Falanghina 100% - Cru (Singolo Ettaro)

Resa per Ettaro 50q.li

Vendemmia Inizi-metà ottobre, raccolta manuale in cassette

Vinificazione Fermentazione in tini grandi di legno, in bianco con breve macerazione a freddo delle bucce e successiva pressatura soffice, a temperatura controllata di 18°C

Gradazione 13.5%

Maturazione in acciaio prima di andare in bottiglia, dove rimane tranquillo ad affinare per 3 mesi.

Caratteristiche e Affinamento Si presenta di colore giallo paglierino deciso. Al naso offre profumi intensi e ampi, che spaziano dal sambuco al biancospino e alle albicocche mature, con toni speziati, rivelando tutte le potenzialità di questo vitigno. In bocca l'ingresso è fresco e sapido, si apre con equilibrio e buona struttura.

Gli abbinamenti, primi piatti freschi, con pietanze di pesce e carni bianche.

VIGNA DEL MONACO

Taburno Falanghina del Sannio

Denominazione di origine Controllata

Producer Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologist Carmine Ferrara

Production Zone Taburno mount, of Ponte, Sannio, Campania Region, with south-west exposure 400 msl

Terroir, soil Limestone and tuff

Varietal grape Falanghina 100% - Cru (Single Vineyard)

Grape yield 50q.li hectare

Harvest October, manual harvest in cases

Vinification Alcohol fermentation occurs in vertical wood vats at a controlled temperature of 18°C. A brief maceration period followed by a gentle pressing to conserve its scents.

Alcool 13.5%

After malolactic fermentation aging in big wood, maturation in steel before going into the bottle, where it remains quiet and refined until the end of spring.

Characteristic and affinament Vigna del Monaco falanghina, distinctly straw-yellow in color ample, rich and refined floral perfumes with elegant notes of mature fruit (apricot) and spice tones Fresh and sapid on the palate, opening up with a nice balance and good structure. A wise use of wood where both malolactic and alcohol fermentation occur developing its complexity.

The combinations, freshly prepared dishes, with fish and white mea dishes.

