Albanora

Falanghina del Sannio DOP

Denominazione di Origine Protetta

Uvaggio:
Falanghina 100%

Vigna:
Acquefredde

Vigneto:
Il vigneto è nato dalla passione per la ricerca dell' eccellenza. Il grappolo spargolo e la poca produttività fanno di questa vigna un sito "unico". Nelle annate più produttive non si superano i 50 q.li per ettaro e se ne contano poche nella storia della vigna che ha 20 anni.

Sistema di allevamento:
Guyot

Vendemmia:
Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassetta. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre, fin dalle prime ore del mattino, per garantire una bassa temperatura delle uve che fresche ed integre saranno lavorate in cantina.

Vinificazione:
La vinificazione è la perfetta sintesi della tradizione e dell'innovazione. Piccole quantità di uva, lavorazioni manuali ed ecocompatibili rappresentano la tradizione che si coniuga con l'innovazione. Questa si racconta attraverso la pigiatura soffice e la trasformazione dei mosti in vino a basse temperature al fine di preservarne i profumi.

Grado alcolico:
14% Vol

Produzione:
5000 bottiglie

Vino:
Calice dorato. Approccio Olfattivo dolce. Sentori di pesche gialle, susine, fiori di acacia, mandorle tostate ed una delicata nuance di miele. Fresco, sapido, piacevole. Di corpo medio e fruttato. (fonte Bibenda 1°/2013)



Cantina Morone
Via Municipio 189-191
82034 Guardia Sanframondi - BN - 0824864340
www.morone.it - info@morone.it - 3476245329

BIBENDA ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER gen - mar 2013 punteggio: 85/100

Fiori di Galano

Sannio Piedirosso DOP

Denominazione di Origine Protetta

Uvaggio:
Piedirosso 100%

Vigna:
Galano

Vigneto:
Le uve provengono da una unica vigna di 15 anni con produzione di 40 q.li per ettaro ed è posizionata a 250 m sul livello del mare. Il terreno è prevalenteme costituito da ciottoli levigati che testimoniano la primitiva natura del luogo che era letto di fiume trasformatosi col tempo in collinetta che gode di una eccellente luminosità.

Sistema di allevamento:
Guyot

Vendemmia:
Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nella terza decade di ottobre, quando ormai le foglie del vigneto assumono una colorazione rosso vermiglio che le rende distinguibili da molto lontano.

Vinificazione:
Macerazione con bucce e malolattica in fermentini in acciaio. Maturazione parte in acciaio e parte in legno.

Produzione:
3284 bottiglie numerate

Grado alcolico:
14% Vol

Vino:
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è complesso floreale e fruttato. Si evidenziano note di ciliegia e frutti di bosco. Al gusto si presenta secco equilibrato nelle sue componenti di mineralità e morbidezza con notevole persistenza.



Cantina Morone
Via Municipio 189-191
82034 Guardia Sanframondi - BN
www.morone.it - info@morone.it - 3476245329