Monaci

Benevento Falanghina IGP

Indicazione Geografica Protetta



Uvaggio:
Falanghina 100%

Vigna:
Monaci

Vigneto:
Le uve provengono da una unica vigna adagiata su una collina scoscesa digradante verso un ruscello. Un tempo era proprietà dei Monaci Francescani che vi producevano un ottimo vino per "la Messa".

Sistema di allevamento:
Guyot

Vendemmia:
Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre con raccolta nelle prime ore del mattino per garantire una temperatura fresca all'arrivo dell'uva in cantina.

Vinificazione:
Pressatura soffice con fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Produzione:
4000 bottiglie

Grado alcolico:
13% Vol

Vino:
Limpido di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi hanno una notevole persistenza ed esprimono note floreali e fruttate. Al palato è secco e con una buona freschezza esprimendo tutta la tipicità del vitigno.

Cantina Morone
Via Municipio 189-191
82034 Guardia Sanframondi - BN - 0824864340
www.morone.it - info@morone.it - 3496365602

Mariposa

Sannio Fiano DOP

Denominazione di Origine Protetta



Uvaggio:
Fiano 100%

Vigna:
Cavarena

Vigneto:
La vigna Cavarena è un sito di antiche cave di "rena" da cui si estraeva un'argilla rossa molto sottile per la produzione di tufi. La composizione minerale del suolo valorizza i profumi di questo eccellente Fiano che se pur relativamente giovane 12 anni, ha già mostrato il suo carattere. La produzione è di 30/40 q.li per ettaro.

Sistema di allevamento:
Guyot

Vendemmia:
La raccolta manuale in cassetta preserva perfettamente il grappolo, alla cui integrità contribuisce anche l'arrivo in cantina nelle prime ore del mattino . Si fa nella seconda decade di settembre.

Vinificazione:
Una grande attenzione in campo e l'impiego di sofisticati macchinari in cantina consentono di preservare la straordinaria materia prima. Diraspatura del grappolo, pressatura soffice e controllo delle temperature esaltano le potenzialità della vitigno e del terroir.

Grado alcolico:
13,5% Vol

Produzione:
3000 bottiglie

Vino:
Limpido di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e di notevole persistenza, floreale, agrumato e con piacevoli note di frutta a polpa bianca e sentori erbacei. Al palato è secco. Delicato e di grande struttura, il vino mostra una gradevole persistenza di tutte le sue componenti di freschezza e mineralità.

Cantina Morone
Via Municipio 189-191
82034 Guardia Sanframondi - BN
www.morone.it - info@morone.it - 3496365602