ACQUISTATO IL .....

"Rintocco" Rosso Beneventano IGP 2019 2019



Matrimonio perfetto

Rintocco Rosso dell'azienda Monserrato 1973 è un Beneventano IGT, prodotto a partire da un inedito taglio di uve Aglianico, per il 70%, e Barbera, per la parte restante. L'Aglianico è certamente il più tradizionale dei vitigni campani, presente nella tenuta di Monserrato fin dal 1998. La Barbera, in questo caso "del Sannio", è invece stata introdotta solo di recente. L'idea era proprio quella di donare leggerezza e morbidezza al carattere austero dell'Aglianico. Rintocco si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso sentori di marasca, lampone e liquirizia. Poi violetta e un tocco di agrumi. In bocca si apprezza per la sua morbida trama tannica e la bella struttura. Dotato di un bel carattere fragrante e sincero, sulla tavola si sposa bene con molti piatti diversi. Ottimo con i salumi e i formaggi di media stagionatura, non disdegna certo anche un abbinamento con la classica grigliata di carne.

L'azienda Monserrato nasce nel 1973 da un'intuizione del Cavalier Francesco Zecchina, costruttore edile napoletano, appassionato di vini. Proprio la passione lo convince a investire in un'area della sua Campania particolarmente vocata per la viticoltura di qualità, acquistando terreni sulle colline intorno Benevento, a piedi del Monte Serrato. Qui sistema un rudere risalente al terremoto dell'Irpinia del 1962 e, con l'aiuto di un giovane amico e fattore, cominciò a piantare viti, tabacco e olivi. Dopo un periodo di transizione, la conduzione dell'azienda è oggi affidata a Paola, figlia di Francesco, e a suo figlio Lucio. Attualmente, dagli oliveti e dai vigneti aziendali vengono prodotte tre etichette di olio e una linea composta da sei vini del territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso tufaceo con buona dotazione organica
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	aglianico 70% barbera 30%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
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 due vitigni vengono vinificati separatamente e poi assemblati durante l'affinamento. Affinato in botti di acciaio, viene imbottigliato nella tarda primavera successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Rosso rubino brillante con riflessi violacei, al naso sentori di marasca, lampone e liquirizia, violetta, agrumi. Si apprezza per la sua morbida trama

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821