



RINTOCCO MONSERRATO 1973

L'Aglianico è stato uno dei primi vitigni ad essere impiantato nella nostra tenuta nel lontano 1998 e, come la Camaiola (Barbera del Sannio), impiantata negli anni scorsi a Monserrato, è frutto di una selezione massale derivante dalle migliori vigne del comprensorio. Abbiamo deciso di assemblarli in questo vino per impreziosire il carattere austero dell'aglianico con la leggiadria, e la morbidezza della Camaiola.

LEVATA MONSERRATO 1973

La Falanghina è il vitigno principe della viticoltura sannita capace di interpretare questo territorio con innumerevoli sfumature, esprimendo caratteri molto diversi da zona a zona. La nostra interpretazione classica traduce in vino tutto il calore delle migliori esposizioni aziendali mantenendo intatti la sua tipica freschezza ed il corredo fruttato schietto e verace.

Monserrato 1973

L'azienda Monserrato nasce nel 1973 da un'intuizione del Cavalier Francesco Zecchina, costruttore edile napoletano, appassionato di vini, che alcuni anni prima decise di seguire la propria passione sulle colline intorno Benevento, a piedi del Monte Serrato, sistemando un rudere risalente al terremoto dell'Irpinia del 1962.

Con l'aiuto di un giovane amico e fattore cominciò col piantare tabacco e olivi, a mezza collina, su una superficie di circa 60 ettari alimentati da acqua sorgiva. A fine anni '80 la produzione era fondamentalmente tabacco, olive e uva. L'olio e il vino venivano prodotti soprattutto per uso familiare e donati ad amici e parenti, regali tanto apprezzati che venivano poi richiesti con grata sollecitudine.

Dopo un periodo di transizione, la conduzione dell'azienda è oggi affidata a Paola, figlia di Francesco, e a suo figlio Lucio. Negli ultimi anni è stato avviato un processo di ristrutturazione aziendale finalizzato all'introduzione di nuovi vitigni autoctoni, all'ampliamento della superficie olivicola e alla sostituzione della produzione del tabacco con seminativi vari da coltivazione biologica, sincera espressione del territorio. Attualmente, dagli oliveti e dai vigneti aziendali vengono prodotte tre etichette di olio e una linea di cinque vini.

MONSERRATO
1973

Tecnoagricola
Azienda Agricola Srl
Contrada La Francesca
82100 Benevento

info@monserrato1973.it
monserrato1973.it



MONSERRATO
1973

I vigneti da cui produciamo le uve per i nostri vini si trovano nella nostra tenuta nel comune di Benevento, in contrada La Francesca. Le singole vigne, dalle più vecchie alle più giovani degli anni duemila, sono state tutte impiantate nelle esposizioni migliori, da sud/ovest a sud/est, orientando i filari da settentrione a mezzogiorno. La gestione agronomica rispettosa dell'ambiente e le particolari caratteristiche dei nostri suoli, calcareo tufacei con argille multicolore, donano ai vini serbevolezza ed un carattere schietto e saporito, che evolve in eleganza con il tempo.



BARBERA DEL SANNIO MONSERRATO 1973

Sannio Denominazione di Origine Protetta Barbera

Questo è il vitigno sannita che occupa un posto speciale nella nostra produzione. La nostra Barbera (Camaiola) sostiene al meglio la convivialità della tavola ed è capace di lasciarsi bere con grande piacere anche da sola. Le uve provengono da una specifica e vocata particella della nostra tenuta di Benevento a pochi passi da Pietrelcina. Il vigneto è condotto come tutta l'azienda con tecniche agronomiche a basso impatto ambientale.

Rosso violaceo intenso, al naso sentori di violetta, pepe nero, buccia d'arancia e fragolina di bosco, si apprezza per la sua succosità e morbidezza e per la gentile trama tannica.



AGLIANICO MONSERRATO 1973

Sannio Denominazione di Origine Protetta Aglianico

Da una delle particelle più antiche del vigneto all'ingresso della nostra azienda selezioniamo a mano le migliori uve Aglianico di ogni annata e solo nelle migliori produciamo questo vino in purezza che mettiamo in commercio a due anni dalla vendemmia.

Rosso rubino vivo, al naso ha sentori di marasca, pepe nero, liquirizia e tabacco. Con l'invecchiamento vira su toni empireumatici ed eterei. Austero, giustamente tannico, rende con forza il nerbo del vitigno a bacca nera più famoso della Campania.



FIANO MONSERRATO 1973

Sannio Denominazione di Origine Protetta Fiano

Una delle parcelle più alte di Monserrato ha espresso negli anni una qualità altissima attraverso le uve di questo vitigno. Perciò ogni anno la piccolissima quantità di Fiano prodotta in azienda viene vinificata in purezza per raccontare questa ulteriore sfumatura del nostro microcosmo.

Giallo lucente con riflessi verdi, al naso con l'invecchiamento raggiunge sentori di salvia, borragine, origano e polvere pirica; da giovane ha in sé tutte le sfumature della frutta bianca e degli agrumi maturi. In bocca ha spessore, lunghezza e un ottimo equilibrio acido/alcolico.



FALANGHINA MONSERRATO 1973

Sannio Denominazione di Origine Protetta Falanghina

La Falanghina è il vitigno principe della viticoltura sannita capace di interpretare questo territorio con innumerevoli sfumature, esprimendo caratteri molto diversi da zona a zona. Questo vino è frutto di una attenta zonazione aziendale che ci ha permesso di individuare le particelle meglio adatte ad esprimere il lato più elegante di questo straordinario vitigno e di vinificarle in assemblaggio.

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, al naso sentori di pera, pepe bianco e polvere pirica con l'invecchiamento, balsamico e delicatamente speziato. Al palato è segnato da profondità e lunghezza in grande equilibrio acido/alcolico.