



# Monaci

## Benevento Falanghina

IGP

Indicazione Geografica Protetta

2011

Weinberg:  
Monaci

Traube:  
Falanghina 100%

Weingut:

Die Trauben kommen aus einem einzigen Weinberg, der auf einem Berg über einen kleinen Fluss schaut. Früher war er Eigentum der Mönche, die daraus der Wein für die Messe produzierten.

Gärtnerei System:  
Guyot

Traubenernte:

Die Trauben werden aussortiert und handverlesen. Die in der dritten Dekade September ausgeführte Ernte findet in den frühen Morgenstunden statt, um die niedrige Temperatur der Traube zu schützen. Die frische und unversehrte Trauben werden dann in der Kellerei bearbeitet.

Weinerstellung:  
Weiche Pressung und Fermentation im Stahl unter kontrollierten Temperaturen.

Produktion:  
3000 fleschen

Alkohol:  
14% Vol

Wein:

Ein klares Strohgelb mit grünen Reflexen. Die Düfte sind lang anhaltenden mit blumigen und fruchtigen Noten. In dem Mund ist er trockner und frisch, er spricht den Charakter des Weinbergs aus.



Cantina Morone

Via Municipio 189-191. 82034 Guardia Sanframondi - BN  
www.morone.it - info@morone.it - 0039 3476245329



facebook.com/CantinaMorone



# Mariposa

## Sannio Fiano

DOP

Denominazione di Origine Protetta

2011

Weinberg:  
Cavarena

Traube:  
Fiano 100%

Weingut:

Das Weingut befindet sich in einem Ort, wo in den früheren Zeiten rote Ton aus Sandbaugrube abgebaut wurde. Der mineralische Bestandteil des Bodens wertet die Düfte dieser exzellenten Fiano, der, trotz seinem jungen Alter, 12 Jahre, seinen Charakter schon gezeigt hat. Die Produktion besteht aus 30/40 Doppelzentner pro Hektar.

Gärtnerei System:  
Guyot

Traubenernte:

Die Traube werden aussortiert und handverlesen und kommen in der früheren Morgen in der Kellerei an, sodass die Weintraube unbeschädigt bleiben. Die Ernte findet in der Zweiten Dekade September statt.

Weinherstellung:

Eine große Aufmerksamkeit auf dem Feld und die Innovative Maschinen in der Kellerei erlauben die Rohmaterial zu schützen. Das Abbeeren der Rebe, die weiche Pressung und die kontrollierten Temperaturen erhöhen die Potenzialität des Weinbergs und des Orts.

Alkohol:  
13,5% Vol

Produktion:  
2000 fleschen

Wein:

Ein klares Strohgelb mit grünen Reflexen. Intensiv im Geschmack und mit langem Abgang, blumig und mit einer angenehmen Note von weißem Fruchtfleisch und Kräutern. Im Mund ist er trockner, delikater und sehr strukturiert.



Cantina Morone

Via Municipio 189-191. 82034 Guardia Sanframondi - BN  
www.morone.it - info@morone.it - 0039 3476245329



facebook.com/CantinaMorone

