MORONE

2.300 bottiglie per anno

(Benevento Rosso IGP)



Varietale
Sangiovese, Piedirosso and Barbera del Sannio

Area di Produzione
Between 50 and 250 msl/m

Conduzione
Biologico certificato
Tipologia di Suolo
Argilloso-Calcareo
Allevamento
Guyot
Piante per ettaro
3.400
Quantità per ettaro
50-60 q
Vendemmia
Sangiovese a settembre, Barbera e Piedirosso durante la terza decade di ottobre
Tipo di vendemmia
In cassette da 20 kg

Vinificazione
I tre varietali vengono vinificati separatamente in acciaio con fermentazioni spontanee; dopo 6 mesi di affinamento in acciaio (piedirosso e barbera), vecchie barrique (Sangiovese). I tre vini vengono uniti ed affinati in cemento per 9 mesi, poi 3 mesi ulteriori di affinamento in bottiglia.

Perchè il nome MORONE?

MORONE è il cognome di famiglia e nome dell'azienda.

CANTINA MORONE

Operatore controllato n° H34B
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-007
Agricoltura Italia