



NEROPIANA, BENEVENTANO BARBERA 2019



Nombre del productor: Morone

Región: Campania

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 40-60 mg/l

Producción anual (botellas): 2,400

Variedades: 100% Camaiola (Barbera del Sannio).

Viticultura: Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 250

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla.

Vinificación: La fermentación es espontánea con levadura indígena. Maceración en acero por 20 días. Maduración durante 6 meses en madera vieja y neutra. El vino no es clarificado ni filtrado antes del embotellado.

Notas de cata: Este es un vino seco y directo, lleno de moras y violetas, es joven y fresco. En boca es jugoso y especiado, llenando la boca de fruta y terminando con taninos persistentes pero redondos.

Maridaje: Unas champiñones asados u hongos portobello al grill.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx