

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

ANTHERES



IL COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.



IL PROFUMO

profilo olfattivo intenso e singolare, con evidenti sentori che ricordano la sorba, le nespole, il corbezzolo, i fichi secchi, i datteri e la frutta rossa sotto spirito.



IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente con chiare note di prugna, ciliegia amara e spezie.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi freschi e cremosi come Crescenza e Stracchino.

Primi piatti

Salse delicate a base di formaggi, mascarpone e noci.

Secondi piatti

Formaggi stagionati e muffati come il Gorginzola; è ideale con dessert a base di cioccolato .



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

ANTHERES

Per le caratteristiche climatiche del vigneto scelto, a dicembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile negli acini, che consente di raggiungere una maggiore concentrazione zuccherina e uno straordinario arricchimento del quadro aromatico. Dopo oltre 2 mesi di appassimento e un'attenta vinificazione, si ottiene un passito di straordinaria concentrazione con un profilo sensoriale davvero singolare

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC Passito

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta della tenuta di Montemarano con esposizione a Sud-Est e un suolo di tipo Argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ettaro e una resa di circa 50 q di uva fresca e circa 10 q di uva appassita/ettaro.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Circa 9 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.



La tenuta dell' ANTHERES

Il Grande Vino della Campania

Rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. La tenuta riveste un ruolo importante per la coltivazione delle uve Aglianico del Radici Taurasi DOCG e in particolare per la Riserva.

Qui le decise escursioni termiche e l'andamento più lento delle maturazioni determinano le condizioni per una raccolta tardiva, in genere nel mese di novembre, offrendo uve più ricche in tannini nobili e acidità, tali da esaltare i caratteri di longevità.

Nella parte più elevata della tenuta, ove si raggiungono 650 metri di altitudine, si riscontrano condizioni climatiche singolari, che consentono di avviare le uve a processi di appassimento su pianta. Nascono così, grazie a un programma di ricerca sviluppato in azienda, due vini passiti da uve Aglianico, entrambi all'interno del disciplinare Irpinia DOC, unici per caratteri nel territorio. Il primo, Halconero, scaturisce dall'appassimento tradizionale di grappoli di Aglianico. Il secondo, Anthères, è invece il frutto di un processo di appassimento con sviluppo di muffa nobile negli acini di Aglianico. Questi due vini hanno consentito di scoprire e approfondire profili sensoriali finora inesplorati per questa varietà.



Montemarano

Estensione della tenuta: 14 ettari

Suolo: argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo

Vitigni coltivati: Aglianico

Densità di impianto (ceppi/ha): 4.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: da 500 a 650 metri s.l.m.

