

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

MORABIANCA



IL COLORE

Giallo brillante con riflessi verdognoli.



IL PROFUMO

Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.



IL SAPORE

Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.



ABBINAMENTI

Antipasti
Finger food, insalate di mare.

Primi piatti
Semplici portate di pesce e crostacei.

Secondi piatti
Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

MORABIANCA

Selezione di uve da un unico vigneto sito in Mirabella Eclano; è un vino unico, risultato di un attento studio di zonazione viticola della tenuta, e nel contempo rappresenta una nuova prospettiva di espressione del vitigno Falanghina.

DENOMINAZIONE

Irpinia Falanghina DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a Sud-Ovest e un suolo di tipo franco-limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 400 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 70 q/ha e circa 1,70 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

10 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
In bottiglia per due/tre mesi.

PROFILO DEL VINO



La tenuta della MORABIANCA

Il Grande Vino della Campania

È la principale azienda agricola di proprietà della famiglia Mastroberardino, nel cuore dell'areale del Taurasi DOCG.

Epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico, questa tenuta si sviluppa su più colline con diverse esposizioni ed è dedicata alla produzione di varietà a bacca rossa sui versanti caratterizzati da suoli con maggiore presenza di sostanza organica e matrice vulcanica, nonché di varietà a bacca bianca nelle zone in cui i terreni si presentano più calcarei e argillosi.

Per queste peculiarità che la contraddistinguono si è scelta questa tenuta per la conduzione di una importante sperimentazione su un vigneto di uve di varietà Falanghina, con risultati di grande carattere, testimoniati dal cru Morabianca Irpinia Falanghina DOC.



Mirabella Eclano

Estensione: 65 ettari

Suolo: profondo a tessitura franco sabbiosa, di matrice vulcanica, con presenza di argilla in profondità e tracce di calcare lungo il profilo

Vitigni: Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano.

Densità di impianto: 6.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: da 350 a 450 metri s.l.m.

