

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato.



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini.

Primi piatti

Ragù e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità.

Secondi piatti

Arrosti di carni rosse e pietanze speziate.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI

Espressione esemplare del vitigno Aglianico di Taurasi, questo vino rappresenta la storia e la cultura della viticoltura irpina. Vendemmia dopo vendemmia, senza mai disattendere le aspettative, il Taurasi Mastroberardino conserva intatta la personalità energica e la struttura corposa che lo hanno reso famoso nel mondo.

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Montemarano, con esposizione a Sud-Est e terreno argilloso. Mirabella Eclano, con esposizione a Sud-Ovest e terreno franco-sabbioso ben drenato. Altitudine media di 450 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 50 q/ha e 1,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, inizi novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata. Affinamento in barriques e fusti di rovere per circa ventiquattro mesi e almeno ventiquattro mesi in bottiglia.

PROFILO DEL VINO



Dal gemellaggio delle selezioni di uve Aglianico dalle tenute di Montemarano e di Mirabella Eclano si ottiene il Radici Taurasi, l'etichetta emblema della viticoltura classica firmata Mastroberardino.

Montemarano rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. 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.

Mirabella Eclano è l'epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico che è la principale varietà di uva coltivata a Mirabella.



Montemarano

Estensione: 14 ettari

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

Vitigni: Aglianico

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: da 500 a 650 mslm

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.

