

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA 2008 ANTONIO

L'edizione della Riserva 2008 di Radici Taurasi incorpora un messaggio che acquista uno speciale significato; porta infatti il nome di Antonio Mastroberardino, grande innovatore e custode delle antiche origini della nostra viticoltura, la cui intera vita è stata dedicata al recupero e rilancio dei grandi valori di uno straordinario territorio di antico prestigio: l'Irpinia. In etichetta è riportato il suo volto, in un ritratto a lui dedicato dal figlio Piero.

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano è esposto a Sud-Est e su un suolo di tipo argilloso-calcareo.

L'altitudine è di circa 550 m s.l.m. e il sistema di allevamento è la spalliera con cordone speronato. La densità di impianto è di 3.500 ceppi/ettaro e la resa di circa 45 q/ettaro e circa 1,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

20 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

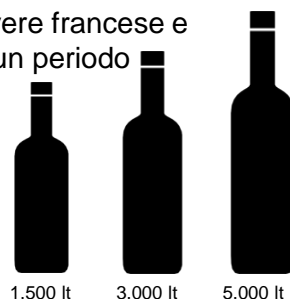
Prima decade di novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata.

Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi.

PROFILO DEL VINO



Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA 2008 ANTONIO



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, frutti di bosco, prugna e note balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi stagionati e pietanze a base di funghi e tartufi.

Primi piatti

Ragout e portate con salse dalle lunghe cotture.

Secondi piatti

Carni rosse, arrostiti e portate a base di spezie o tartufi, selvaggina e formaggi stagionati.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



La tenuta del
RADICI TAURASI
RISERVA 2008
ANTONIO

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

Montemarano 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. Per tali ragioni la Riserva del Radici Taurasi è eletta ad esprimere al meglio queste prerogative organolettiche.



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 m s.l.m.

