

# MASTRO

## ROSSO CAMPANIA IGT

Il territorio campano è particolarmente vocato alla viticoltura grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche e ai suoli ricchi di elementi minerali di matrice vulcanica, riconducibili all'influenza del Vesuvio. È terra di viticoltura autoctona, dove il vitigno Aglianico è largamente diffuso e noto per le sue prestazioni di notevole livello qualitativo.



### PROFILO DEL VINO

---

#### DENOMINAZIONE

Rosso Campania IGT

---

#### VITIGNI

Aglianico e Piediroso, con modeste quote di altre varietà coltivate in diverse zone dell'Irpinia e del Sannio

---

#### VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione del Mastro Rosso sono situate su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a sud-est e su altitudini medie di 350 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

---

#### ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

---

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

---

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio (circa 10 giorni) a temperatura controllata (21°C-23°C). Affina per almeno un mese in bottiglia.

## CARATTERI SENSORIALI

---



### IL COLORE

Rosso rubino

---



### IL PROFUMO

I profumi denotano sensazioni fruttate di prugna, more, lampone, ribes nero, fragola e ciliegia con sfumature di cannella.

---



### IL SAPORE

Di media struttura, beva piacevole, al palato presenta una nota assai ricca di frutti rossi.

---



### ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe, salumi, formaggi freschi e stagionati

Primi piatti

- Portate con sughi a base di pomodoro fresco, pizza, insalate di riso e di pasta

Secondi piatti

- Carni bianche e verdure alla griglia
- 



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più

