

VILLA DEI MISTERI

ROSSO POMPEIANO IGT

Il progetto "Villa dei Misteri" prende avvio negli anni '90, quando la Soprintendenza Archeologica di Pompei conferisce alla famiglia Mastroberardino l'incarico di ripristinare la viticoltura nell'antica città. L'idea si concretizza in un programma di studio sui metodi e sulle tecniche di viticoltura e vinificazione nell'antica Pompei. "Villa dei Misteri" è lo straordinario messaggero di una delle nostre più antiche tradizioni. Un vino che nasce dalle viti coltivate tra le Domus di Pompei, proprio laddove giacevano coltivate oltre duemila anni fa e che deve il suo nome a una delle Domus più belle che la storia ci ha consegnato.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Rosso Pompeiano IGT

VITIGNO

40% Piediroso, 40% Aglianico, 20% Sciascinoso

VIGNETO E TERRENO

Il suolo all'interno dell'area archeologica di Pompei è di tipo vulcanico, sciolto, ricco di elementi minerali e lapilli e ben drenato. L'esposizione è principalmente a sud, con altitudine di 50 m. s.l.m. La densità d'impianto media è di 7.000 ceppi/ettaro e una resa di circa 50 q/ha e 0,7 kg/ceppo. Le piante hanno un'età che oscilla tra 15 e 25 anni, con un sistema di impianto chiamato «vigna a palo» su Piediroso e Sciascinoso e «alberello» sull'Aglianico, secondo le antiche tecniche colturali di epoca romana.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre per Aglianico e Sciascinoso, fine ottobre per il Piediroso. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C) e affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di circa 24 mesi. Circa 60 mesi di affinamento in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,5 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

Complesso, ampio, persistente, con note speziate che ricordano la vaniglia, la cannella, il tostato, frutti rossi, in particolare marasca, prugna e sfumature minerali.



IL SAPORE

Avvolgente, equilibrato, dotato di tannini fini ed eleganti, con un preminente ventaglio di note speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati

Primi piatti

- Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi, polenta

Secondi piatti

- Carni rosse e cacciagione alla brace e carni dalle lunghe cotture
-



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più

