

Ell'e'noir

Irpinia Aglianico Vinificato in bianco Spumante DOC

Espressione sorprendente e raffinata di uno dei vitigni più identitari del Sud Italia, Ell'e'Noir è un blanc de noirs ottenuto da Aglianico vinificato in bianco, da vigneti posti a circa 500 metri di altitudine, su terreni di medio impasto con argille in profondità ed esposizioni a Nord. Il risultato è uno spumante di grande personalità e struttura, che unisce la tensione minerale dell'Irpinia alla finezza del Metodo Classico. La pressatura soffice delle uve intere e la presa di spuma in bottiglia precedono un affinamento sui lieviti di 30 mesi, che regala al vino un profilo complesso e persistente, dalle note floreali e di frutta bianca, con una trama gustativa viva e cremosa. Pas Dosé per scelta stilistica, Ell'e'Noir si distingue per la sua purezza espressiva e per la capacità di reinterpretare l'Aglianico in una chiave di straordinaria eleganza.

L'Arte nascosta del vino.

L'Arte svelata dal vino.

Con Ell'e'noir e Ripe d'Altura, l'innovazione Mastroberardino non si esprime solo nel calice, ma anche nell'esperienza visiva e sensoriale che accompagna ogni bottiglia. L'etichetta stessa diventa un gesto artistico, un invito alla scoperta, un simbolo di partecipazione.

Su ciascuna bottiglia, una doppia etichetta custodisce un messaggio segreto: l'appassionato potrà, con un movimento lento e consapevole, sollevare o strappare l'etichetta superiore, svelando – come un sipario che si apre – l'opera d'arte nascosta al di sotto. Un piccolo rito, intimo e personale, che trasforma la degustazione in un atto di rivelazione, un incontro tra arte e vino.

Sotto la superficie si celano due rappresentazioni del dio greco Dioniso, tratte dai dipinti "Baccanale II" e "Baccanale III" dell'artista rumena Doina Botez.

Le opere – appartenenti alla Mastroberardino Art Gallery – fanno parte del trittico "Il colore di Dioniso", realizzato tra il 1993 e il 1998, un ciclo pittorico in cui l'artista esplora il duale rapporto tra Dioniso e la nostra quotidianità, tra ragione e istinto, misura e passione.

Nell'antica Grecia, il vino era il sangue di Dioniso, bevanda dell'immortalità e ponte tra umano e divino. Nelle tele di Doina Botez, come nei calici di questi spumanti, vive lo stesso dialogo eterno tra apollineo e dionisiaco, tra armonia e turbamento creativo, tra forma e libertà.

Così, anche l'etichetta diventa parte del racconto: un gesto di svelamento, un invito a superare la superficie per scoprire l'anima più autentica di questi vini. Perché in ogni bottiglia di Ell'e'noir e Ripe d'Altura, Mastroberardino celebra il potere del vino di trasformarsi in arte — e dell'arte di rivelare, sempre, qualcosa di nuovo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE
Irpinia Aglianico vinificato in Bianco Spumante DOC
VITIGNO
Aglianico
TERRENO
Suolo di medio impasto con presenza significativa di argille negli strati profondi. Esposizione a Nord, ideale per preservare freschezza e integrità aromatica.
ALTITUDINE
500 m s.l.m.
DENSITA' DI IMPIANTO
4.000 ceppi/ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura a Guyot
ETÀ VIGNETO
8 anni
RESA
Circa 80 q.li/ettaro e 2 kg/ceppo
PERIODO DI RACCOLTA
Inizio settembre, raccolta manuale
TECNICA DI VINIFICAZIONE DEL VINO
BASE
Pressatura soffice e selettiva delle uve intere, volta a estrarre esclusivamente il mosto fiore, essenziale per preservare purezza e delicatezza aromatica. Vinificazione in bianco in acciaio a temperatura controllata, con una parte affinata in tonneaux da 500 L e barriques da 225 L per arricchire struttura e complessità.

TECNICA DI PRESA DI SPUMA
Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico in ambiente a temperatura controllata.
AFFINAMENTO
Affinamento sui lieviti per 30 mesi
TIPOLOGIA ZUCCHERINA
Pas Dosé
FORMATI SPECIALI
1,500 Lt.
CARATTERISTICHE SENSORIALI
Il colore
Giallo paglierino brillante con eleganti riflessi cipria, distintivi della vinificazione in bianco dell'Aglianico.
Il profumo
Bouquet complesso e ricercato: melograno delicato, piccoli frutti rossi croccanti, note di vaniglia e arancia, cannella e spezie dolci. A seguire emergono sensazioni di pane tostato, cenni balsamici, sfumature di erbe aromatiche e un ricordo netto di mineralità vellutata, tipica dei suoli argillosi in quota.
Il sapore
Ingresso fresco e vibrante, seguito da una tessitura cremosa e avvolgente. La struttura dell'Aglianico è elegante, sostenuta da una spiccata vena salina e minerale. La persistenza è lunga e armonica, con ritorni speziati e fruttati di grande finezza.

ABBINAMENTI

Antipasti

Ostriche, sushi e sashimi di pesce, tartare di pesce, salmone affumicato, formaggi caprini freschi o leggermente stagionati.

Primi Piatti

Spaghetti con colatura di alici, tagliolini al burro aromatico e bottarga, linguine all'astice, zuppe leggere di pesce e crostacei.

Secondi Piatti

Astice alla catalana, filetti di pesce al forno con erbe mediterranee, gamberoni e seppia alla griglia, agnello al forno alle erbe. Secondi vegetariani: tortino di patate, flan di zucchine alle erbe, verdure grigliate con dressing agrumato.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 – 12 °C
