

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

MASTRO BIANCO



IL COLORE

Giallo paglierino.



IL PROFUMO

Il bouquet ricorda fiori freschi, l'ananas, la pesca e gli agrumi.



IL SAPORE

Conferma una buona freschezza con acidità equilibrata e note di agrumi e mela cotogna.



ABBINAMENTI

Antipasti
Finger food, insalate di mare.

Primi piatti
Portate semplici a base di pesci e crostacei.

Secondi piatti
Frutti di mare, polpi alla griglia.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

MASTRO BIANCO

Il territorio irpino è particolarmente vocato alla viticoltura a causa delle sue caratteristiche pedoclimatiche e dai suoli fortemente ricchi di elementi provenienti dal Vesuvio. Terra di viticoltura autoctona dove il vitigno Aglianico è largamente diffuso e noto per le sue prestazioni di notevole livello qualitativo.

DENOMINAZIONE

Bianco Campania IGT

VITIGNI

Coda di Volpe, Fiano, Greco e Falanghina

VIGNETI E TERRENO

Le tenute per la produzione del Mastro Bianco sono situati 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/ettaro e la resa di circa 80 q/ettaro e 2,6 kg/ceppo.

ETA' DEI VIGNETI

In media 15 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affina per almeno un mese in bottiglia.

PROFILO DEL VINO



La viticoltura in questa zona ha origini antichissime, risalenti alle popolazioni locali e successivamente alla presenza di colonizzatori greco-micenei i quali diedero impulso alla millenaria coltivazione della vite, poi ripresa dagli etruschi. Numerose testimonianze storiche evidenziano il particolare pregio dei vini di questa terra, utilizzati in epoca romana esclusivamente nei banchetti più esclusivi.

Il distretto vitivinicolo irpino è caratterizzato da una notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche, dovuta alla presenza delle catene montuose del Partenio e del Terminio che attraversano l'intero territorio. Tale eterogeneità dona espressività a una gamma di varietà produttive, tutte nell'impronta della viticoltura autoctona di antica origine, che si differenziano in rapporto ai suoli, ai sesti d'impianto, ai vitigni e al vigore vegetativo.

Il clima è continentale, con inverni rigidi ed estati piuttosto fresche, e caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, peculiarità che conferiscono ai vini eleganza, freschezza e longevità.



Il terroir

Suolo: In prevalenza argillosi

Vitigni coltivati: Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano

Densità di impianto (ceppi/ha): per l'Aglianico in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: spalliere con potatura a guyot o cordone speronato

Esposizione: in prevalenza Sud-Est

Altitudine: in media 400 m s.l.m.

