

# Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

## MORE MAIORUM



### IL COLORE

Giallo paglierino intenso.



### IL PROFUMO

Complesso, dalle note minerali e speziate che si fondono con quelle floreali di tiglio e acacia, miele e erbe aromatiche.



### IL SAPORE

Note minerali che ricordano l'albicocca e la scorza d'arancia sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata.



### ABBINAMENTI

Antipasti

Mozzarella di bufala e portate a base di pesce e crostacei.

Primi piatti

Pasta e risotti ai frutti di mare o base di legumi e verdure.

Secondi piatti

Carni bianche e formaggi freschi e stagionati.



### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



## Il Grande Vino della Campania

### MORE MAIORUM

Prodotto con uve selezionate da un unico vigneto, More Maiorum è la massima espressione del vitigno Fiano. Il vino rappresenta un omaggio alla tradizione delle vinificazioni dei bianchi in Irpinia: da qui il nome, che rievoca appunto "il rispetto delle usanze degli antenati"

#### DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

#### VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

#### VIGNETO E TERRENO

Lapio,, con esposizione a Sud-Ovest e un terreno argilloso-calcareo, con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 400 m s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot , la densità di impianti di 3.000 ceppi/ettaro e la resa di circa 50 q/ettaro e circa 1,6 kg/ceppo.

#### ETA' DEL VIGNETO

15 anni.

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco con fermentazione in barriques . Affinamento di sei mesi in barriques di acacia e circa 24 mesi in bottiglia.



I vigneti sono localizzati su una collina che guarda a sud-ovest, caratterizzata da buona ventilazione e terreno prevalentemente argilloso e ricco di scheletro. In questo particolare sito le uve Fiano si caratterizzano per una più netta ed intensa impronta aromatica, associata a struttura e mineralità, derivanti dalle caratteristiche del suolo, mentre le uve Aglianico evidenziano un profilo suadente e composto, bilanciato tra gradazione alcolica e acidità.

Per questo motivo le uve selezionate di Fiano sono dedicate al cru More Maiorum Fiano di Avellino DOCG, affinato in barrique e poi in bottiglia, massima espressione della cultura classica degli autoctoni campani. Il nome More Maiorum fu scelto da Antonio Mastroberardino a sottolineare il “rispetto delle usanze degli antenati”, il legame con l’antica tradizione di vinificazione a lungo seguita dalla famiglia, quando il Fiano veniva lasciato abitualmente maturare in botti di legno.



## Lapio

**Estensione della tenuta:** 11 ettari

**Suolo:** argilloso calcareo ricco di scheletro

**Vitigni coltivati:** Fiano di Avellino e Aglianico

**Densità di impianto (ceppi/ha):** 3.000

**Sistema di allevamento:** cordone speronato (per l’aglianico) e guyot (per il fiano)

**Esposizione:** Sud - Ovest

**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

