

Mastroberardino 1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA

Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga ed accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la concentrazione aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina.

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva.

VITIGNO

Aglianico 100%.

VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano con un'esposizione a Sud-Est e un terreno argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro.

L'altitudine è di circa 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 3.500 ceppi/ettaro e una resa di circa 45 q/ettaro e circa 1,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

20 anni.

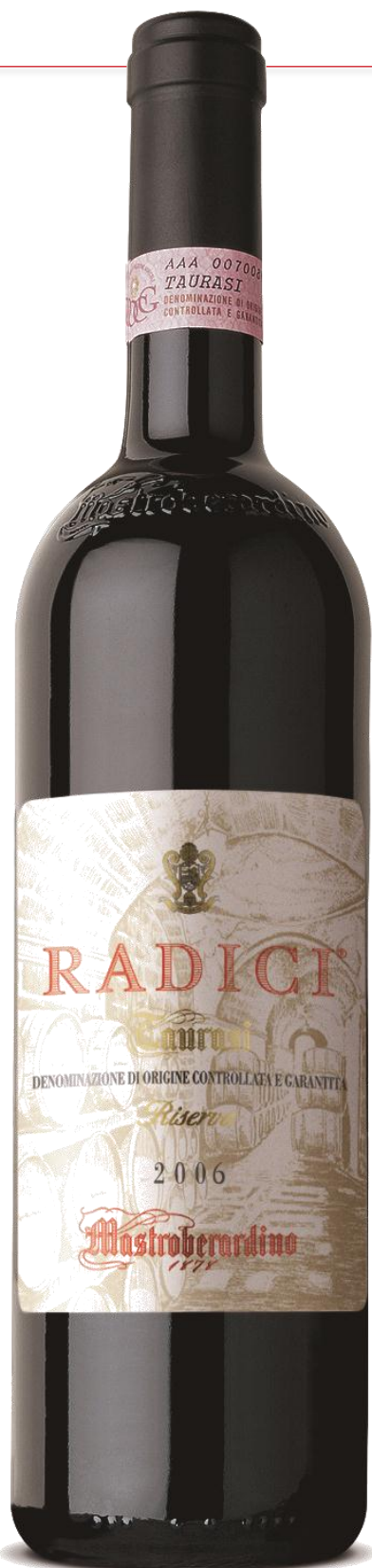
PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata.

Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi e almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia.



PROFILO DEL VINO



Mastroberardino 1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, frutti di bosco, prugna e note balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi stagionati, tartufi, porcini e insaccati.

Primi piatti

Ragout e piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture.

Secondi piatti

Carni rosse, cacciagione, arrostiti e portate speziate.



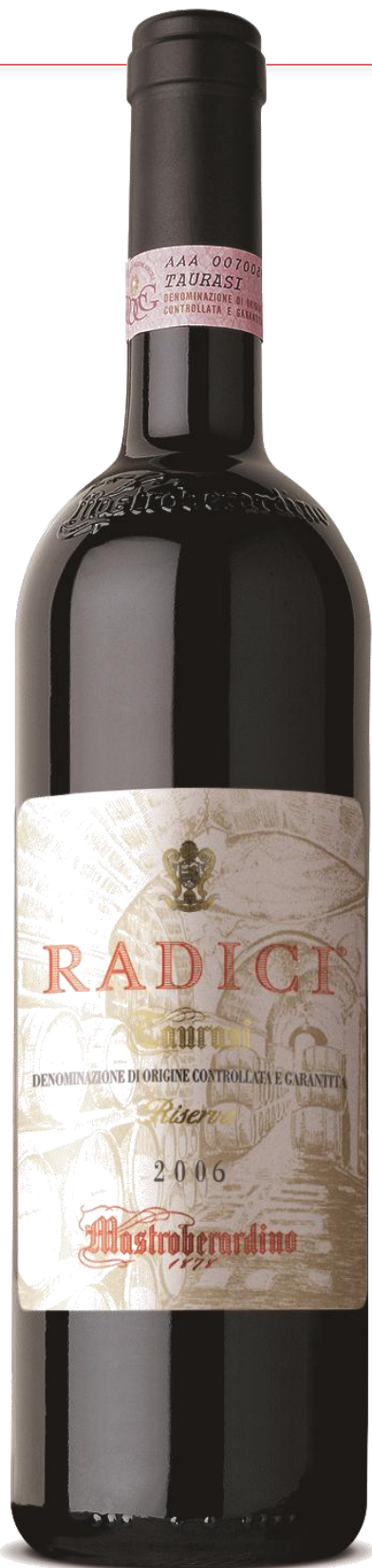
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



La tenuta del RADICI TAURASI RISERVA

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

Rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG.

La tenuta riveste un ruolo importante per la coltivazione delle uve Aglianico del Radici Taurasi DOCG e in particolare per la Riserva.

Qui le decise escursioni termiche e l'andamento più lento delle maturazioni determinano le condizioni per una raccolta tardiva, in genere nel mese di novembre, offrendo uve più ricche in tannini nobili e acidità, tali da esaltare i caratteri di longevità. Per tali ragioni la Riserva del Radici Taurasi è eletta ad esprimere al meglio queste prerogative organolettiche.



Montemarano

Estensione della tenuta: 14 ettari.

Suolo: argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo.

Vitigni coltivati: Aglianico

Densità di impianto (ceppi/ha): 4.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: da 500 a 650 m s.l.m.

