

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

VILLA DEI MISTERI



IL COLORE

Rosso rubino.



IL PROFUMO

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



IL SAPORE

Avvolgente, equilibrato, strutturato, di notevole tessitura e spessore. Dotato di tannini fini ed eleganti.



ABBINAMENTI

Aperitivi

Salumi e formaggi stagionati.

Primi piatti

Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi.

Secondi piatti

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



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania



VILLA DEI MISTERI

Il progetto Villa dei Misteri nasce nel 1996 quando la Soprintendenza Archeologica di Pompei conferisce all'Azienda Mastroberardino l'incarico di ripristinare la viticoltura nell'antica città di Pompei. Le indagini archeologiche, gli studi botanici e il rilevamento dei calchi delle radici, delle viti e dei relativi paletti di sostegno (che la grande eruzione del 79 d.C. ha "immortalato" per sempre) hanno confermato la coltura vitivinicola anche all'interno della cinta muraria della città, nei giardini e negli orti che ornavano le case.

DENOMINAZIONE

Rosso Pompeiano IGT

VITIGNO

90% Piediroso, 10% 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 su un'altitudine di 50 mslm. La densità d'impianto media è di 7.000 ceppi/ettaro e le piante hanno un'età di circa 15 anni con un sistema di impianto chiamato «vigna a palo», secondo le antiche tecniche colturali dei Romani.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata e affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di circa 12 mesi.

POMPEI

Il Grande Vino della Campania

A riconoscimento del ruolo svolto dalla famiglia Mastroberardino nella difesa e valorizzazione dei vitigni autoctoni, nel 1996 la Soprintendenza per i beni archeologici di Pompei, sotto l'alto patronato della Presidenza della Repubblica Italiana, ha affidato all'azienda Mastroberardino il progetto di recupero delle antiche tecniche di viticoltura a Pompei.

All'interno degli scavi è stato possibile impiantare vigneti a base aglianico, piedirosso e sciascinoso, seguendo scrupolosamente le tecniche di allevamento degli antichi romani, prima che il Vesuvio, con l'eruzione del 79 d.C. seppellisse la città.

Dalle vigne impiantate all'interno della cinta muraria dell'antica città nasce un vino, Villa dei Misteri, la cui prima annata, 2001, venne collocata all'asta e distribuita ad appassionati da ogni parte del mondo. I proventi furono utilizzati per sostenere il recupero della cella vinaria presente nel sito del Foro Boario, uno dei più suggestivi siti archeologici di Pompei.



Il terroir

Estensione della tenuta: 1,5 ettari

Suolo: vulcanico, a tessitura sabbiosa

Vitigni coltivati: Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso

Densità di impianto (ceppi/ha): 7.000

Sistema di allevamento: "vigne a palo" (tecnica di allevamento utilizzata dagli antichi Romani) e alberello

Esposizione: Sud

Altitudine: 50 metri s.l.m.

