

REDIMORE

IRPINIA AGLIANICO DOC

Nella tenuta di Mirabella Eclano, un attento lavoro di recupero e selezione di antichi cloni di Aglianico, da un vigneto centenario a piede franco, ha portato alla propagazione di due biotipi. Uno di essi identificato con il nome **VCR 421 Antonio Mastroberardino** è stato iscritto come clone di famiglia nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite con pubblicazione in G.U. 43 del 20 febbraio 2021. Presenta caratteri distintivi di bassa produttività, grappolo spargolo con acini medi e bucce spesse.

PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a sud-ovest e un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità e presenza di tracce di calcare lungo tutto il profilo. L'altitudine media è di 400 mslm, il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità di impianto di 5.000 ceppi/ha e una resa di circa 50 q/ha e circa 1 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, macerazione con le bucce (circa 15 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C).

Affinamento in barriques di rovere per un periodo di 12 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt



Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

CRA
Consiglio per la Ricerca e la
Sperimentazione in Agricoltura

catalogoviti.politicheagricole.it

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Bouquet complesso, intenso e avvolgente: aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone, insieme a note di vaniglia, tabacco, cacao e caffè.



IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura, di lunga persistenza e con notevole morbidezza.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati

Primi piatti

- Portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi

Secondi piatti

- Carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

