

MASTRO

ROSSO CAMPANIA IGT

Il territorio campano è particolarmente vocato alla viticoltura grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche e ai suoli ricchi di elementi minerali di matrice vulcanica, riconducibili all'influenza del Vesuvio. È terra di viticoltura autoctona, dove il vitigno Aglianico è largamente diffuso e noto per le sue prestazioni di notevole livello qualitativo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Rosso Campania IGT

VITIGNI

Aglianico e Piedirocco, con modeste quote di altre varietà coltivate in diverse zone dell'Irpinia e del Sannio

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine per la produzione del Mastro Rosso sono situate su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a sud-est e su altitudini medie di 350 mslm. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio (circa 10 giorni) a temperatura controllata (21°C-23°C). Affina per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

I profumi denotano sensazioni fruttate di prugna, more, lampone, ribes nero, fragola e ciliegia con sfumature di cannella.



IL SAPORE

Di media struttura, beva piacevole, al palato presenta una nota assai ricca di frutti rossi.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe, salumi, formaggi freschi e stagionati
- Primi piatti
- Portate con sughi a base di pomodoro fresco, pizza, insalate di riso e di pasta
- Secondi piatti
- Carni bianche e verdure alla griglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C