

RADICI

TAURASI DOCG

Espressione esemplare del vitigno Aglianico di Taurasi, questo vino rappresenta la storia e la cultura della viticoltura irpina. Vendemmia dopo vendemmia, senza mai disattendere le aspettative, il Taurasi Mastroberardino conserva intatta la personalità energica e la struttura corposa che lo hanno reso famoso nel mondo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Montemarano, con esposizione a sud-est e terreno argilloso. Mirabella Eclano, con esposizione a sud-ovest e terreno franco-sabbioso ben drenato. Altitudine media di 450 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 50 q/ha e 1,3 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, inizi novembre. 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 francese e botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi e circa 24 mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt, 1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini

Primi piatti

- Ragout e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccatà sapidità

Secondi piatti

- Arrosti di carni rosse e pietanze speziate



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

