

NEROAMETA ' BIANCO CAMPANIA IGT

- [Top](#)
- [Cru](#)
- [Classici](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

PROFILO DEL VINO



neroametà



Mastroberardino
1877

NEROAMETA' BIANCO CAMPANIA IGT

Frutto della vinificazione in bianco dell'Aglianico, riporta alla luce un antico progetto di famiglia che pone enfasi sulle doti di grande versatilità di questo nobile e antico vitigno. Neroametà rappresenta un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico, che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra

DENOMINAZIONE

Bianco Campania IGT.

VITIGNO

Aglianico 100%.

VIGNETO E TERRENO

Mirabella Eclano, con esposizione Sud-Sud/Est e terreno profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità. Altitudine di 400 m s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,5 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

12 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco delle uve intere, senza contatto con le bucce, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Circa 10 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Paglierino tenue con riflessi grigi.

IL PROFUMO

Bouquet particolarmente elegante, caratterizzato da ampie e complesse note floreali, di mughetto e agrumate, ben fuse con delicate note fruttate.

IL SAPORE

Fresco, sapido e deciso, con un intenso retrogusto minerale.

ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe a base di pesce e minestre.

Primi piatti

- Risotti, pasta e zuppe a base di pesce o legumi.

Secondi piatti

- Salumi e formaggi freschi tipici della tradizione irpina.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

LA TENUTA

È la principale azienda agricola di proprietà della famiglia Mastroberardino, nel cuore dell'areale del Taurasi DOCG.

Epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico, questa tenuta si sviluppa su più colline con diverse esposizioni ed è dedicata alla produzione di varietà a bacca rossa sui versanti caratterizzati da suoli con maggiore presenza di sostanza organica e matrice vulcanica, nonché di varietà a bacca bianca nelle zone in cui i terreni si presentano più calcarei e argillosi.

L'Aglianico è la principale varietà di uva coltivata a Mirabella e alcuni vigneti sono destinati alla produzione del Redimore Irpinia Aglianico DOC, vino ottenuto da due biotipi di Aglianico selezionati dalla famiglia Mastroberardino in una vigna centenaria, a piede franco.

Mirabella Eclano

Estensione della tenuta: 65 ettari

Suolo: profondo a tessitura franco sabbiosa, di matrice vulcanica, con presenza di argilla in profondità e tracce di calcare lungo il profilo

Vitigni: Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano

Densità di impianto (ceppi/ha): 6.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: da 350 metri a 450 s.l.m.

CRU

[sc:listaprodotticru]