

# Radici Taurasi DOCG

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

## PROFILO DEL VINO

LITRI 0.750  
AAA 04296418  
TAURASI  
DENOMINAZIONE



**RADICI**

*Mastroberardino*

2013

**TAURASI**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Mastroberardino**  
1878

750 ml e 11,5% vol (23,0°)

# 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.

## 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 m s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ettaro. Resa di circa 50 q/ettaro e 1,3 kg/ceppo

## ETA' DEL VIGNETO

20 anni

## PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, inizi novembre. Raccolta manuale.

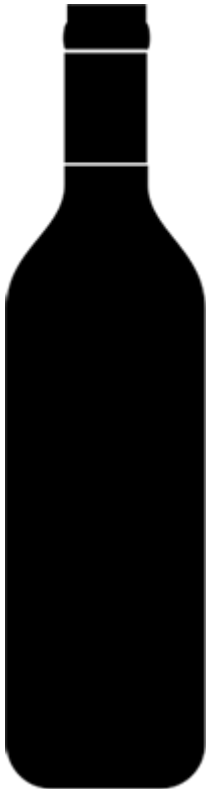
## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata. Affinamento in barriques e fusti di rovere per circa ventiquattro mesi e almeno ventiquattro 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**

- Ragù e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità

### **Secondi piatti**

- Arrostiti di carni rosse e pietanze speziate

## ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

## LA TENUTA

Dal gemellaggio delle selezioni di uve Aglianico dalle tenute di Montemarano e di Mirabella Eclano si ottiene il Radici Taurasi, l'etichetta emblema della viticoltura classica firmata Mastroberardino.

Montemarano rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. Qui le decise escursioni termiche e l'andamento più lento delle maturazioni determinano le condizioni per una raccolta tardiva, in genere nel mese di novembre, offrendo uve più ricche in tannini nobili e acidità, tali da esaltare i caratteri di longevità.

Mirabella Eclano è l'epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico che è la principale varietà di uva coltivata a Mirabella.

## Montemarano

**Estensione della tenuta:** 14 ettari

**Suolo:** argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo

**Vitigni:** Aglianico

**Densità di impianto (ceppi/ha):** 4.000

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Esposizione:** Sud-Est

**Altitudine:** da 500 metri a 650 s.l.m.

## 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:** vari versanti, in prevalenza Sud-Ovest

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

## TOP

[sc:listaprodottitop]