

# Redimore Aglianico

- [Icon](#)
- [Cru](#)
- [Heritage](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

## PROFILO DEL VINO



Redi More



IRPINIA  
AGLIANICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Mastroberardino  
1878

75cl e 30mm

# 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, identificati con il nome di Antonio Mastroberardino. Presentano caratteri distintivi di bassa produttività, grappolo spargolo con acini medi e bucce spesse.

## 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 è di 400 m s.l.m., 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

## ETA' DEL VIGNETO

10 anni

## PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

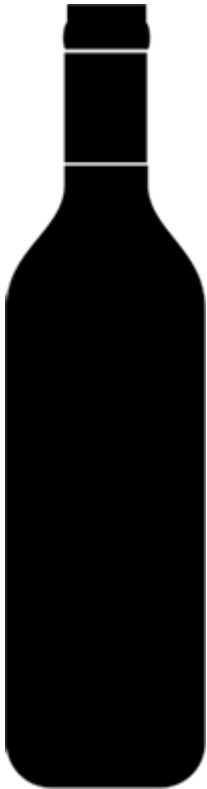
Fine ottobre. Raccolta manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata.

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

## FORMATI SPECIALI



1,500 lt

## CARATTERI SENSORIALI

### IL COLORE

Rosso rubino intenso

### IL PROFUMO

Bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre intensi aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone, e spezie come 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

[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]