

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA 1999 CENTOTRENTA



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, viola, frutti di bosco, prugna e note balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e cuoio.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi stagionati e pietanze a base di funghi e tartufi.

Primi piatti

Ragout e portate con salse dalle lunghe cotture.

Secondi piatti

Carni rosse, arrostiti e portate a base di spezie o tartufi, selvaggina e formaggi stagionati.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI RISERVA 1999 CENTOTRENTA

L'etichetta del Taurasi Riserva Centotrenta raffigura i volti dei tre esponenti che hanno contrassegnato, con il proprio contributo professionale e umano, la storia di centotrenta anni: Angelo Mastroberardino, il fondatore dell'era moderna dell'azienda; Michele Mastroberardino che con caparbietà e coraggio portò il vino irpino nel mondo; Antonio Mastroberardino, Cavaliere del lavoro, identificato come l'archeologo della vite e del vino, che ha svolto un ruolo determinante per la salvaguardia delle varietà autoctone.

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano è esposto a Sud-Est e su un suolo di tipo argilloso-calcareo.

L'altitudine è di circa 550 mslm e il sistema di allevamento è la spalliera con cordone speronato. La densità di impianto è di 3.500 ceppi/ettaro e la resa di circa 45 q/ettaro e circa 1,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

20 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per circa 30 mesi e in bottiglia per almeno 5 anni.



La tenuta del
RADICI TAURASI
RISERVA 1999
CENTOTRENTA

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

Montemarano rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. La tenuta riveste un ruolo importante per la coltivazione delle uve Aglianico del Radici Taurasi DOCG e in particolare per la Riserva.

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. Per tali ragioni la Riserva del Radici Taurasi è eletta ad esprimere al meglio queste prerogative organolettiche.



Montemarano

Estensione della tenuta: 14 ettari
Suolo: argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo

Vitigni coltivati: Aglianico

Densità di impianto (ceppi/ha):
4.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

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

