

# Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

## GRAPPA NOVASERRA



### IL PROFUMO

Sensazioni olfattive delicate con note floreali che evocano il sambuco, fragranti accenti di frutta a pasta bianca ed una sfumatura che ricorda le erbe aromatiche.



### IL SAPORE

Gusto morbido, armonico, con un aroma retronasale che ricorda i caratteri eleganti del vitigno con cui è prodotta.



### ABBINAMENTI

L'abbinamento classico è con il cioccolato fondente, anche speziato con aromi tratti da ingredienti naturali come pepe o peperoncino, con i dolci cremosi di cioccolato e le scorzette d'arancia sempre con cioccolato.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 - 18° C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

## GRAPPA NOVASERRA

Grappa di monovitigno, da vinacce ottenute dalla produzione del Greco di Tufo Novaserra. Le vinacce sono conservate in ambiente ad alta pressione e in assenza di ossigeno, preservando al meglio la frazione aromatica. La distillazione avviene in alambicco discontinuo sottovuoto, che consente di avere una temperatura di distillazione più bassa, e pertanto sensazioni più fragranti nel distillato ottenuto.

### CLASSIFICAZIONE

Grappa di Greco di Tufo

### VITIGNO

Greco di Tufo 100%

### VIGNETO

Montefusco

### TERRENO

La tenuta per la produzione della grappa Novaserra è situata su un terreno argilloso calcareo con presenza di materiale vulcanico lungo il profilo, con un'esposizione a Sud-Est e su un'altitudine di 550 m s.l.m.

### ETA' DEI VIGNETI

In media 15 anni.

### AFFINAMENTO

Circa 6 mesi in bottiglia.



Situata a nord-est nell'areale DOCG del Greco di Tufo, questa tenuta ha costituito un caposaldo del lavoro di zonazione viticola a partire dagli anni Ottanta, che ha consentito di esprimere il cru Novaserra Greco di Tufo DOCG.

Le vigne che sorgono sulle colline di Montefusco godono di un'esposizione felice, trovandosi in una conca aperta e ventilata che riceve luce dall'alba al tramonto, protetta da fenomeni di nebbie e ristagni di umidità. Qui trovano dimora gli impianti più elevati della denominazione, intorno ai 550 metri, condizione che consente escursioni termiche accentuate, soprattutto nei mesi di agosto, settembre e ottobre, idonee a una lenta e proficua evoluzione della maturazione delle uve.

I terreni sono di natura siliceo-calcareo, poveri di sostanza organica e azoto, ma arricchiti da notevoli apporti vulcanici, moderatamente calcarei e alcalini, ben dotati in magnesio.

Un terroir unico, tale da conferire alle uve destinate al Novaserra caratteri varietali superiori.



## Montefusco

**Estensione:** 16 ettari

**Suolo:** franco argilloso derivante da roccia madre di arenaria e marne

**Vitigni coltivati:** Greco di Tufo

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

**Sistema di allevamento:** guyot

**Esposizione:** Sud-Est

**Altitudine:** da 450 a 600 m s.l.m.

