

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

GRAPPA RADICI



IL PROFUMO

Intenso e complesso con toni di marasca e prugna, ben fusi a note di caramello, liquirizia, vaniglia e sfumature balsamiche.



IL SAPORE

Al palato si rivela robusta ma equilibrata, di grande impatto, con un aroma retronasale che ricorda i caratteri eleganti percepiti al naso.



ABBINAMENTI

Si accosta bene ai classici dolci a base di castagne, marrons glacées, pralines di cioccolato bianco, frittelle di mele o di frutta, gelati di frutti di bosco, di vaniglia, di cioccolato e di nocciola.

Solitamente degustata da sola e a fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 19° C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania



GRAPPA RADICI

Grappa di monovitigno, da nostre vinacce di uva Aglianico destinate alla produzione del Taurasi Radici. 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 Taurasi

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO

Montemarano e Mirabella Eclano

TERRENO

Le tenute per la produzione della grappa Radici sono situate su un terreno argilloso in Montemarano, franco-sabbioso, ben drenato in Mirabella, con un'esposizione a Sud-Est per Montemarano e sud-Ovest per Mirabella e su un'altitudine di 450 m s.l.m.

ETA' DEI VIGNETI

In media 20 anni.

AFFINAMENTO

Circa 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.

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: 14 ettari

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

Vitigni: Aglianico

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

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

Mirabella Eclano

Estensione: 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: 6.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

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

