

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania



MELIZIE «501» Limited Edition



IL COLORE

Giallo paglierino carico con riflessi dorati.



IL PROFUMO

Concentrato in aromi, diffonde sentori di tartufo bianco, datteri, fichi secchi, frutta secca, marmellata di albicocche, agrumi canditi, nocciola, caramello, miele e frutti esotici.



IL SAPORE

Delicatamente dolce, di straordinaria intensità, molto equilibrato con gradevoli sentori di frutta secca, marmellata e note balsamiche.



ABBINAMENTI

Antipasti
Formaggi maturi.

Primi piatti
Salse delicate a base di formaggi e frutta secca.

Secondi piatti
Formaggi cremosi e maturi; è ideale in accompagnamento a desserts a base di frutta e crema pasticcera e come vino da meditazione.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C.

CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania



MELIZIE «501» Limited Edition

A novembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile negli acini, grazie alle singolari peculiarità climatiche del vigneto scelto. Il periodo di appassimento dura oltre 2 mesi e consente di ottenere un passito di grande concentrazione e intensità, particolarmente ricco di profumi e sapori

DENOMINAZIONE

Irpinia Fiano DOC Passito

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

VIGNETO E TERRENO

Santo Stefano del Sole, con esposizione a Sud-Ovest e un terreno Franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ettaro e una resa di circa 60 q di uva fresca e circa 15 q di uva appassita/ettaro.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni.

SISTEMA E PERIODO DI RACCOLTA

Novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 5 anni di affinamento in bottiglia.

Completamente dedicata al nobile vitigno Fiano, la tenuta di Santo Stefano del Sole è il punto di riferimento per la produzione del Radici Fiano di Avellino DOCG e del Melizie Irpinia Fiano DOC passito.

La proprietà si apre in un arioso terrazzamento elevato e offerto alla vallata, ben esposto e costantemente ventilato. Questo particolare sito consente di ottenere vini che associano timbri minerali più complessi, finezza, energia ed eleganza, ad una longevità fuori dal comune.

Nella parte più alta della tenuta, grazie alle particolari condizioni microclimatiche che si verificano nel periodo autunnale, si lasciano le uve sulle piante in modo da consentire lo sviluppo della muffa nobile, grazie alla quale, nel corso dell'appassimento, si concentrano caratteri di particolare pregio. Nasce così Melizie Irpinia Fiano DOC passito, primo esempio di vino "muffato" prodotto in Irpinia, che arricchisce e completa l'espressione delle caratteristiche qualitative del Fiano.



Santo Stefano del Sole

Estensione della tenuta: 10 ettari

Suolo: franco-sabbioso con argille in profondità e roccia madre di arenarie calcaree

Vitigni coltivati: Fiano di Avellino

Densità di impianto (ceppi/ha):

4.000

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: da 500 a 600 metri s.l.m.

