

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

NOVASERRA



IL COLORE

Giallo paglierino intenso.



IL PROFUMO

Spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali.



IL SAPORE

Si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità.



ABBINAMENTI

Antipasti

Minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare.

Primi piatti

Risotti ai funghi, crostacei e tutti i piatti a base di pesce.

Secondi piatti

Pesci al forno, frittore, carni bianche, formaggi non stagionati e molli.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

13 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

NOVASERRA

Alla famiglia Mastroberardino si deve il recupero ed il rilancio dell'antico vitigno "Greco di Tufo", in fase di estinzione, l'identificazione dell'area di produzione e la sua vinificazione in purezza. Frutto di una rigorosa cernita delle uve, Novaserra, divenuto un classico, esprime una complessità organolettica mai raggiunta. In etichetta sono riprodotti i particolari di un dipinto di Raffaele De Rosa, realizzato su una delle volte delle grotte di affinamento.

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco di Tufo 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Montefusco con esposizione a Sud-Est e un suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con presenza di tracce vulcaniche lungo il profilo. L'altitudine è di 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.



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 metri s.l.m.

