

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI FIANO DI AVELLINO



IL COLORE

Giallo paglierino.



IL PROFUMO

Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali.



IL SAPORE

Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.



ABBINAMENTI

Antipasti

Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata.

Primi piatti

Piatti a base di pesce e crostacei.

Secondi piatti

Pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati, carni bianche.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

RADICI FIANO DI AVELLINO

Frutto di una attenta e continua ricerca per l'individuazione del miglior connubio vitigno-territorio, nasce Radici, in una concezione in cui la complessità dei caratteri è esaltata da una densità inusuale per un vino bianco, che gli conferisce solidità e spessore: un ritorno alle "radici". L'etichetta riproduce tratti di un dipinto opera di Maria Micozzi, realizzato su una volta delle grotte di affinamento della cantina.

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Santo Stefano del Sole, l'esposizione a Sud-Ovest e il suolo è di tipo franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. 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/ettaro and una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



La tenuta del RADICI FIANO DI AVELLINO

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

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.

La proprietà si apre in un arioso terrazzamento elevato e offerto alla vallata, ben esposto e costantemente ventilato.

I vigneti si avvantaggiano di condizioni pedologiche che favoriscono lo sviluppo di una vegetazione sempre contenuta ed equilibrata.

Questo particolare sito consente di ottenere vini che associano timbri minerali più complessi, finezza, energia ed eleganza, ad una longevità fuori dal comune.



Santo Stefano del Sole

Estensione: 10 ettari

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

Vitigni coltivati: Fiano di Avellino

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Ovest

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

