

# Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

## SOLEYON



### IL COLORE

Verde brillante.



### IL PROFUMO

Fragrante aroma di erba,mediamente fruttato con sentori di foglia di pomodoro, carciofo e salvia.



### IL SAPORE

Caldo e fruttato, di consistenza vellutata e buona saporosità con note di piccante e amaro.



### ABBINAMENTI

Antipasti

Bruschette al pomodoro, insalate di mare.

Primi piatti

Zuppe e minestrone.

Secondi piatti

Carpacci e grigliate di carne e pesce.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

## SOLEYON

Dove l'ulivo si inerpica, più che la vite, nelle colline verdi d'Irpinia, all'interno della tenuta di Mirabella Eclano nasce Soleyon naturale condimento per la cucina mediterranea.

### CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia

### CULTIVAR

Ravece e Ogliarola

### OLIVETO

Mirabella Eclano

### CONDUZIONE

Biologica

### TERRENO

Le tenute per la produzione dell'olio Soleyon sono situate su un terreno franco-limoso, tufaceo e ricco di elementi minerali, con un'esposizione a Sud-Ovest e su altitudini medie di 400 m s.l.m.

### RACCOLTA

Manuale, durante l'invasatura.

### FRANGITURA E DECANTAZIONE

Frangitura con macina di pietra e premitura a freddo. Decantazione naturale senza filtrazione.



## La tenuta del SOLEYON

Il Grande Vino della Campania

È la principale azienda agricola di proprietà della famiglia Mastroberardino, nel cuore dell'areale del Taurasi DOCG.

Epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico, questa tenuta si sviluppa su più colline con diverse esposizioni ed è dedicata alla produzione di varietà a bacca rossa sui versanti caratterizzati da suoli con maggiore presenza di sostanza organica e matrice vulcanica, nonché di varietà a bacca bianca nelle zone in cui i terreni si presentano più calcarei e argillosi.

L'azienda di Mirabella è dedicata anche ad accogliere 4 ettari di piante di ulivo per la produzione dell'olio extravergine Soleyon, da varietà autoctone Ravece ed Ogliarola.



## Mirabella Eclano

**Suolo:** Franco-limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali

**Cultivar:** Ravece e Ogliarola

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

