

Naturalis Historia Taurasi

- [Icon](#)
- [Cru](#)
- [Heritage](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

PROFILO DEL VINO

LITRI 0.750
AAA 04194361
TAURASI



NATURALIS
HISTORIA

2009

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Mastroberardino
1878

75cl - 110 - 70mm - A 2

NATURALIS HISTORIA TAURASI DOCG

Naturalis Historia è un vino ottenuto con uve provenienti da un vigneto di 40 anni della nostra tenuta di Mirabella Eclano. Di grande struttura e longevo, rappresenta l'Irpinia, un territorio antico e tenebroso che Virgilio definì: "Terra gelosa dei suoi tanti misteri".

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Mirabella Eclano con un'esposizione a Sud-Est è caratterizzata da un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, di origine vulcanica, con argilla in profondità e presenza di tracce di calcare lungo tutto il profilo. L'altitudine è di 400 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato. La densità dell'impianto è di 2.500 ceppi/ettaro e una resa di circa 40q/ettari

ETA' DEL VIGNETO

40 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di 24 mesi. In bottiglia per 30 mesi.

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Rosso rubino intenso

IL PROFUMO

Bouquet complesso, ampio, intenso e persistente, offre aromi che ricordano la viola, il ribes, la mora selvatica, la fragola, la ciliegia nera, il cioccolato e la vaniglia

IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura e morbidezza con aroma di prugna, ciliegia amara, lampone, confettura di fragola e spezie

ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati.

Primi piatti

- Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi

Secondi piatti

- Carni rosse e cacciagione alla brace e carni cotte a lungo

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

LA TENUTA

La tenuta di Mirabella Eclano è la principale azienda agricola di proprietà della famiglia Mastroberardino, nel cuore

dell'area del Taurasi DOCG. 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.

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 (ceppi/ha): 6.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

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

ICON

[sc:listaprodottitop]