

# Radici Taurasi Riserva

- [Top](#)
- [Cru](#)
- [Classici](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

## PROFILO DEL VINO

LITRI 0.750  
AAA 02944290  
TAURASI  
DENOMINAZIONE

Mastroberardino



**RADICI**

*Taurasi*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Riserva*

2009

**Mastroberardino**  
1878

# RADICI TAURASI RISERVA DOCG

Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga ed accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la concentrazione aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina.

## DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva

## VITIGNO

Aglianico 100%

## VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano con un'esposizione a Sud-Est e un terreno argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro.

L'altitudine è di circa 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 3.500 ceppi/ettaro e una resa di circa 45 q/ettaro e circa 1,3 kg/ceppo

## ETA' DEL VIGNETO

20 anni

## PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

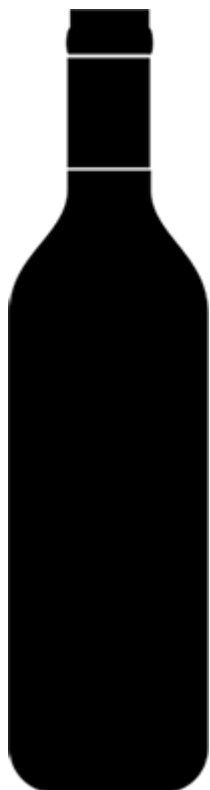
Prima decade di novembre, raccolta manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

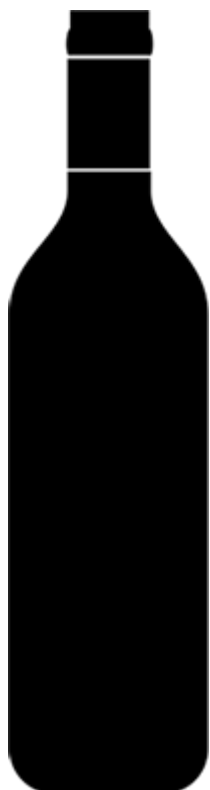
Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata.

Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi e almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia

## FORMATI SPECIALI



1,500 lt



5,000 lt

# CARATTERI SENSORIALI

## IL COLORE

Rosso rubino intenso

## IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, frutti di bosco, prugna e note balsamiche

## IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia

## ABBINAMENTI

### **Antipasti**

- Formaggi stagionati, tartufi, porcini e insaccati

### **Primi piatti**

- Ragout e piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture

### **Secondi piatti**

- Carni rosse, cacciagione, arrostiti e portate speziate

## ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

# LA TENUTA

Rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOP.

La tenuta riveste un ruolo importante per la coltivazione delle uve Aglianico del Radici Taurasi DOP e in particolare per la Riserva.

Qui le decise escursioni termiche e l'andamento più lento delle maturazioni determinano le condizioni per una raccolta tardiva, in genere nel mese di novembre, offrendo uve più ricche in tannini nobili e acidità, tali da esaltare i caratteri di longevità. Per tali ragioni la Riserva del Radici Taurasi è eletta ad esprimere al meglio queste prerogative organolettiche.

## Montemarano

**Estensione della tenuta:** 14 ettari

**Suolo:** argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo

**Vitigni:** Aglianico

**Densità di impianto (ceppi/ha):** 4.000

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Esposizione:** Sud-Est

**Altitudine:** da 500 metri a 650 s.l.m.

## TOP

[sc:listaprodottitop]