

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

LACRIMAROSA



IL COLORE

Rosa tenue.



IL PROFUMO

Bouquet delicato, intensamente fruttato, con ricordi di pesca bianca, peonia, fragola, lampone e prugne.



IL SAPORE

Morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco. Esaltante retrogusto di pesca.



ABBINAMENTI

Antipasti

Antipasti all'italiana, mozzarella, salumi e formaggi freschi o poco stagionati.

Primi piatti

Pasta asciutta, risotti delicati.

Secondi piatti

Carni bianche e zuppe a base di pesce.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 13 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

LACRIMAROSA

Frutto di un grande territorio, quello irpino, fortemente vocato alla produzione di Aglianico. È da quest'uva che nasce il Lacrimarosa, dopo una spremitura dolcissima dei grappoli così da colorare solo debolmente il succo e dare un prodotto naturalmente chiaro e dall'esaltante spettro aromatico.

DENOMINAZIONE

Irpinia Rosato DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Lapio, con esposizione a Sud-Ovest e Pietradefusi, con esposizione a Nord-Ovest. Terreno di tipo argilloso-calcareo con presenza di scheletro. Altitudine media di 400 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 3.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 2,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento di almeno un mese in bottiglia.



Nelle tenute di Lapio e Pietradefusi l'Aglianico, a testimonianza della sua grande versatilità, si cimenta nella produzione del Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC.

La scelta di tali siti si deve alle caratteristiche dei terreni, che presentano una matrice argillosa più marcata rispetto ad altre proprietà aziendali dedicate all'allevamento dell'Aglianico. Ciò predispone i vigneti a minore stress idrico e alla gestione di pareti vegetative più rigogliose, consentendo di ottenere uve con maggior carica aromatica, tali da soddisfare al meglio le aspettative riposte in questo vino, profumato ed elegante. Le uve Aglianico allevate su queste morbide colline mostrano un profilo suadente e composto, bilanciato tra gradazione alcolica e acidità. Una grande ricchezza di minerali caratterizza questi suoli e rende il frutto particolarmente espressivo nelle note aromatiche, in grado di esprimere un vino rosato con prerogative di freschezza e delicatezza.



Pietradefusi

Estensione: 3 ettari
Suolo: franco-argilloso ricco di minerali con buon tenore di sostanza organica.
Vitigni: Aglianico
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato
Esposizione: Nord-Ovest
Altitudine: 350 mslm

Lapio

Estensione: 11 ettari
Suolo: argilloso calcareo ricco di scheletro.
Vitigni: Fiano di Avellino e Aglianico
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato (Aglianico) e guyot (Fiano)
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 400 mslm

