

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

MASTRO ROSSO



IL COLORE

Rosso rubino.



IL PROFUMO

I profumi denotano sensazioni fruttate di prugna, fragola e ciliegia seguite da aromi speziati di pepe e cannella.



IL SAPORE

Di media struttura, equilibrato, al retrogusto presenta una piacevole nota di amarena.



ABBINAMENTI

Antipasti

Zuppe, salumi, formaggi freschi e stagionati.

Primi piatti

Portate con sughi a base di pomodoro fresco.

Secondi piatti

Carni bianche e rosse alla griglia.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania



MASTRO ROSSO

Il territorio irpino è particolarmente vocato alla viticoltura a causa delle sue caratteristiche pedoclimatiche e dai suoli fortemente ricchi di elementi provenienti dal Vesuvio. Terra di viticoltura autoctona dove il vitigno Aglianico è largamente diffuso e noto per le sue prestazioni di notevole livello qualitativo.

DENOMINAZIONE

Rosso Campania IGT

VITIGNO

Aglianico e Piediroso

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione del Mastro Rosso sono situati su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a Sud-Est e su altitudini medie di 350 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ettaro e la resa di circa 80 q/ettaro e 2,6 kg/ceppo.

ETA' DEI VIGNETI

In media 15 anni.

SISTEMA E PERIODO DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affina per almeno un mese in bottiglia.

PROFILO DEL VINO

La viticoltura in questa zona ha origini antichissime, risalenti alle popolazioni locali e successivamente alla presenza di colonizzatori greco-micenei i quali diedero impulso alla millenaria coltivazione della vite, poi ripresa dagli etruschi. Numerose testimonianze storiche evidenziano il particolare pregio dei vini di questa terra, utilizzati in epoca romana esclusivamente nei banchetti più esclusivi.

Il distretto vitivinicolo irpino è caratterizzato da una notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche, dovuta alla presenza delle catene montuose del Partenio e del Terminio che attraversano l'intero territorio. Tale eterogeneità dona espressività a una gamma di varietà produttive, tutte nell'impronta della viticoltura autoctona di antica origine, che si differenziano in rapporto ai suoli, ai sesti d'impianto, ai vitigni e al vigore vegetativo.

Il clima è continentale, con inverni rigidi ed estati piuttosto fresche, e caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, peculiarità che conferiscono ai vini eleganza, freschezza e longevità.



Il terroir

Suolo: In prevalenza argillosi

Vitigni coltivati: Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano

Densità di impianto (ceppi/ha): per l'Aglianico in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: spalliere con potatura a guyot o cordone speronato

Esposizione: in prevalenza Sud-Est

Altitudine: in media 400 m s.l.m.

