

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

NEROAMETA'



IL COLORE

Paglierino tenue con riflessi grigi.



IL PROFUMO

Bouquet particolarmente elegante, caratterizzato da ampie e complesse note floreali, di mughetto e agrumate, ben fuse con delicate note fruttate.



IL SAPORE

Fresco, sapido e deciso, con un intenso retrogusto minerale.



ABBINAMENTI

Antipasti
Zuppe a base di pesce e minestre.

Primi piatti
Risotti, pasta e zuppe a base di pesce o legumi.

Secondi piatti
Salumi e formaggi freschi tipici della tradizione irpina.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania



NEROAMETA'

Frutto della vinificazione in bianco dell'Aglianico, riporta alla luce un antico progetto di famiglia che pone enfasi sulle doti di grande versatilità di questo nobile e antico vitigno.

Neroametà rappresenta un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico, che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra.

DENOMINAZIONE

Bianco Campania IGT

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Mirabella Eclano, con esposizione Sud-Sud/Est e terreno profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità. Altitudine di 400 m s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,5 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

12 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco delle uve intere, senza contatto con le bucce, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Circa 10 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia.

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; e proprio dalle uve di questa tenuta si è sviluppato il progetto, che non è nuovo in casa Mastroberardino, di vinificazione in bianco dell'Aglianico.

Nel corso degli anni Ottanta fu Antonio Mastroberardino a sperimentare per primo tale percorso, producendo un vino denominato "Plinius".

Affascinati da quel ricordo, abbiamo cullato l'idea di ridonargli ribalta e dalla vendemmia 2013 quel progetto è tornato in vita e prosegue la sua storia, sotto il nome di "Neroametà": un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico, che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra.



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 e Falanghina in prevalenza, Greco e Fiano nei campi sperimentali

Densità di impianto: da 4.000 (varietà a bacca bianca) a 6.000 (aglianico) ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot per le varietà a bacca bianca e cordone speronato per l'Aglianico

Esposizione: vari versanti, in prevalenza a Sud-Ovest

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

