

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania



REDIMORE



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre intensi aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone, e spezie come vaniglia, tabacco, cacao e caffè.



IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura, di lunga persistenza e con notevole morbidezza.



ABBINAMENTI

Antipasti

Salumi e formaggi stagionati.

Primi piatti

Portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi.

Secondi piatti

Carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

REDIMORE

Nella tenuta di Mirabella Eclano, un attento lavoro di recupero e selezione di antichi cloni di Aglianico, da un vigneto centenario a piede franco, ha portato alla propagazione di due biotipi, identificati con il nome di Antonio Mastroberardino. Presentano caratteri distintivi di bassa produttività, grappolo spargolo con acini medi e bucce spesse.

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a Sud-Ovest e un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, 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 con una densità di impianto di 5.000 ceppi/ha e una resa di circa 50 q/ha e circa 1 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

10 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 per un periodo di 12 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi.



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.

L'Aglianico è la principale varietà di uva coltivata a Mirabella e alcuni vigneti sono destinati alla produzione del Redimore Irpinia Aglianico DOC, vino ottenuto da due biotipi di Aglianico selezionati dalla famiglia Mastroberardino in una vigna centenaria, a piede franco.



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: 6.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

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

