

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

VIGNADANGELO



IL COLORE

Giallo paglierino.



IL PROFUMO

Sentori fruttati di pompelmo, pesca, pera ed erbe aromatiche.



IL SAPORE

Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante.



ABBINAMENTI

Antipasti

Insalate di mare e piatti freschi a base di verdure e formaggi.

Primi piatti

Risotti e pasta a base di pesci, crostacei e legumi.

Secondi piatti

Pesci grigliati e fritti, carni bianche e formaggi freschi.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

VIGNADANGELO

Nella storia del Greco, una varietà che sarebbe scomparsa senza il paziente lavoro di recupero Antonio Mastroberardino dopo la guerra, la selezione Vignadangelo è il risultato di una lunga ricerca sulla natura e la composizione dei suoli al fine di ottenere la migliore espressione possibile della varietà.

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco di Tufo 100%

VIGNETO E TERRENO

Santa Paolina, con esposizione a Sud-Est e un suolo di tipo argilloso-calcareo. L'altitudine è di 400 m.s.l.m. e il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.500 ceppi/ettaro e una resa di circa 70 q/ettaro e 2 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni.

SISTEMA E PERIODO DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



Mastroberardino

1878

La tenuta del VIGNADANGELO

Il Grande Vino della Campania

Le uve provenienti dai vigneti di Santa Paolina sono destinate alla produzione della selezione Vignadangelo Greco di Tufo DOCG, strutturato ed elegante, sostenuto da buona acidità. Nella storia del Greco, vitigno che sarebbe scomparso senza l'opera di paziente recupero svolta da Antonio Mastroberardino a partire dall'immediato dopoguerra, Vignadangelo è il risultato di una lunga ricerca sulla natura e giacitura dei terreni, tesa a consentire la migliore espressione della varietà nel proprio ambiente.



Santa Paolina

Estensione della tenuta: 7 ettari

Suolo: argilloso - calcareo

Vitigni coltivati: Greco di Tufo

Densità di impianto (ceppi/ha):
3.000

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 400 metri s.l.m.

