Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI



CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Rosso rubino intenso.

IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato.

IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.

ABBINAMENTI

Antipasti
Formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini.

Primi piatti
Ragù e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità.

Secondi piatti
Arrosti di carni rosse e pietanze speziate.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

Seguici sui social

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

RADICI TAURASI



Espressione esemplare del vitigno Aglianico di Taurasi, questo vino rappresenta la storia e la cultura della viticoltura irpina. Vendemmia dopo vendemmia, senza mai disattendere le aspettative, il Taurasi Mastroberardino conserva intatta la personalità energica e la struttura corposa che lo hanno reso famoso nel mondo.

PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE
Taurasi DOCG

VITIGNO
Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO
Montemarano, con esposizione a Sud-Est e terreno argilloso. Mirabella Eclano, con esposizione a Sud-Ovest e terreno franco-sabbioso ben drenato. Altitudine media di 450 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 50 q/ha e 1,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO
20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA
Fine ottobre, inizi novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata. Affinamento in barriques e fusti di rovere per circa ventiquattro mesi e almeno ventiquattro mesi in bottiglia.

Mastroberardino S.p.A.
Via Manfredi, 75-81
83042 – Atripalda (AV)
ITALIA

Tel. +39 0825.614111
Fax. +39 0825.614231
mastro@mastroberardino.com
www.mastroberardino.com

FORMATI SPECIALI



0,375 lt 1,500 lt

Mastroberardino
1878

Le tenute del RADICI TAURASI

Il Grande Vino della Campania

Dal gemellaggio delle selezioni di uve Aglianico dalle tenute di Montemarano e di Mirabella Eclano si ottiene il Radici Taurasi, l'etichetta emblema della viticoltura classica firmata Mastroberardino.
Montemarano rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. Qui le decise escursioni termiche e l'andamento più lento delle maturazioni determinano le condizioni per una raccolta tardiva, in genere nel mese di novembre, offrendo uve più ricche in tannini nobili e acidità, tali da esaltare i caratteri di longevità.
Mirabella Eclano è l'epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico che è la principale varietà di uva coltivata a Mirabella.

Montemarano

Estensione: 14 ettari
Suolo: argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo
Vitigni: Aglianico
Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato
Esposizione: Sud-Est
Altitudine: da 500 a 650 mslm

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.



www.mastroberardino.com